

RAMIRO
DELGADO SALAZAR

DANIEL
GÓMEZ ROLDÁN

GERMÁN
NEGRETE-ANDRADE

Compilación y prólogo

*Selección de ensayos sobre
alimentación y cocinas de Colombia*

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita

Isabel Cristina Restrepo

Daniela Rodríguez Uribe

Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa

Soffy Arboleda de Vega

Juana Camacho Segura

Ramiro Delgado Salazar

Julián Estrada Ochoa

Ximena Hernández Sánchez

Carlos Humberto Illera Montoya

Lácydes Moreno Blanco

Esther Sánchez Botero

María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

www.mincultura.gov.co

Contenido

<i>Prólogo</i> Polifonía de calderos y fogones en Colombia. Una visión desde las sazones del país	9
*	
PRIMERA PARTE	
<i>Contexto: una Colombia de sazones</i>	
Introducción a <i>Recetas de la abundancia</i> ESTHER SÁNCHEZ BOTERO	21
Geografía dulce de Colombia JULIÁN ESTRADA	29
Tres herencias gastronómicas LUZ MARINA VÉLEZ JIMÉNEZ	43
Alimentación, cocina, gustos y técnicas en el <i>Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia: un ingrediente significativo para saborear el país</i> DANIEL GÓMEZ ROLDÁN GERMÁN NEGRETE-ANDRADE	69
*	
SEGUNDA PARTE	
<i>Voces históricas, saberes y sabores de otros tiempos</i>	
Introducción a una ilíada de caramelo EDUARDO GUZMÁN ESPONDA	85
Las tres tazas JOSÉ MARÍA VERGARA Y VERGARA	115

<p>Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX JULIÁN ESTRADA</p>	139
<p>Las pesquerías coloniales en Honda CAROLINA ARDILA LUNA MARÍA FERNANDA MARTÍNEZ POLANCO</p>	155
<p>“Comida de negros”. Medio ambiente y cultura en el Chocó colonial JAIME ANDRÉS PERALTA AGUDELO</p>	181
<p>Viajeros y memoria culinaria en Cartagena de Indias en el siglo XIX GIOBANNA BUENAHORA MOLINA</p>	219

*

TERCERA PARTE

Gente amerindia, gente afrocolombiana: contextos de interacción e invención, aprendizajes y creaciones culinarias

<p>Curar la carne para conjurar la muerte <i>Exhumación, segundo velorio y segundo entierro entre los wayuu: rituales y prácticas sociales</i> MILDRED NÁJERA NÁJERA JUANITA LOZANO SANTOS</p>	237
<p>Aproximaciones al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación paez ESTHER SÁNCHEZ BOTERO</p>	257
<p>La herencia del pájaro Cuéndola <i>La alimentación de los indígenas Eyabida del noroeste colombiano</i> AÍDA GALVEZ ABADÍA</p>	271
<p>El simbolismo de caza, pesca y alimentación entre los desana GERARDO REICHEL-DOLMATOFF</p>	297
<p>Yubuji: del picante al habla WILLIAM TORRES C.</p>	315

Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá SONIA SERNA	323
Sabores “negros” para paladares “blancos” PAULA ANDREA GALEANO	355
Saberes y sabores en San Basilio de Palenque <i>De las memorias africanas y las identidades culinarias</i> RAMIRO DELGADO SALAZAR	365
Guampines: sopas de hambre de los negros del Patía CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA	389
Alimentación y cultura entre los “grupos negros” del Pacífico Sur PAULA ANDREA GALEANO	399

*

CUARTA PARTE

Mundos mestizos, campesinos, sabanas y montañas: saberes culinarios y cocciones identitarias

El sancocho y la metafísica JORGE ARTEL	437
Semiótica del sancocho: aglutinador social de la costa Caribe colombiana ADELA DE CASTRO VILMA GUTIÉRREZ DE PIÑERES	441
El ajiaco ¿santafereño? MARÍA CLARA QUIROZ ARANGO	447
Chichas de una región rural de la costa Atlántica colombiana YOLANDA MORA	453
Prácticas culinarias en una población mestiza de Colombia ALICIA DUSSÁN DE REICHEL	461
Ciénagas, selvas y llanuras: la cocina de la región del Sinú MARÍA JOSEFINA YANCES GUERRA	485

Comida, cuerpo y carnaval en Barranquilla RAMIRO DELGADO SALAZAR	501
La gastronomía de Barranquilla JOSÉ DAVID VILLALOBOS ROBLES	543
Las hormigas “culonas” en la historia y el folklore HORACIO RODRÍGUEZ PLATA	579
El jute: una extraña manera de preparar la papa DANIEL MESA BERNAL	591
El maíz y algunas medidas empleadas en Colombia DANIEL MESA BERNAL	595
QUINTA PARTE	
<i>Algunas reflexiones cotidianas y debates alrededor de las cocinas colombianas</i>	
La comida casera de ayer y de hoy ESTHER SÁNCHEZ BOTERO	605
La bandeja paisa: una exageración que salió ganando <i>¿Quiénes somos los antioqueños; por qué somos como somos y por qué comemos lo que comemos?</i> JULIÁN ESTRADA	613
Cocinas regionales y turismo en el Caribe colombiano: el caso de la cocina guajira WEILDLER GUERRA CURVELO	621
<i>Etnoboom</i> y comidas del Afropacífico JAIME AROCHA	629
Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocinas andina <i>Notas sobre potencialidades y problemas del sistema agroalimentario de Bogotá y la región central de Colombia</i> HERNÁN DARÍO CORREA	659
Crónicas de coquinarias HELCIÁS MARTÁN GÓNGORA	671
<i>Sobre los autores</i>	679

Prólogo

Polifonía de calderos y fogones en Colombia.

Una visión desde las sazones del país¹

HABLAR DE UNA polifonía en el mundo de las cocinas y la geografía regional colombiana, es dejar que ella misma tenga su ritmo, sus voces más marcadas y sus silencios, sus variadas sabidurías y reflexiones, para saborear ese mundo de comidas y fogones desde diversas miradas, desde una experiencia de aromas, olores y sazones del territorio nacional.

Esta compilación de relatos sobre las cocinas colombianas es una historia de historias que deja antojado a quien, a través de sus guisos y sentires, se atreva a ver múltiples identidades entretejidas en algunas regiones a la hora de hablar de la comida, la bebida, las cocinas, los comedores y los sabores colombianos. Algunos

1. Esta polifonía estuvo acompañada por la cocción del análisis del *Atlas lingüístico etnográfico de Colombia* (ALEC) del Instituto Caro y Cuervo. En este sentido, agradecemos en primer lugar a la Biblioteca Central de la Universidad de Antioquia, por el empeño, interés y confianza, especialmente de Margarita Estrada H., Coordinadora del Proceso Misional Servicios. En segundo lugar resaltamos la participación de los estudiantes de Antropología, Elizabeth González, Álex Gallego, y Juan Esteban Asuad, así como de Alejandro González, estudiante de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Antioquia, quienes hicieron el fichaje completo del ALEC. A la vez se contó con el trabajo de Juan Camilo Restrepo, estudiante de Tecnología en Gastronomía en la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, quien hizo práctica académica en el Laboratorio de Comidas y Culturas en el primer semestre 2012, apoyando el levantamiento bibliográfico general sobre el tema.

lugares del territorio nacional están presentes en este recorrido a través de sus recetas, cocinas, familias, sazones, memorias y vivencias culinarias en un presente que reúne tradición e innovación.

La cocina colombiana se ha sazonado desde tiempos ancestrales en las manos de las mujeres que le dieron vida a los platos indígenas, pueblos fundacionales de las cocinas colombianas que hicieron del maíz el nodo vital de una culinaria propia. En esta obra se presentan diversos relatos de cocinas que llegan con su sabor a una Colombia actual y vital, con sus sazones y sentidos alrededor de las cocinas y la comunidad, su simbolismo y su lugar en las cosmogonías. El Descubrimiento, la Conquista y la Colonia de América fueron el fogón ideal para la cocción de los múltiples sabores y técnicas que han traído y dejado africanos, europeos, árabes y toda suerte de viajeros y aventureros, quienes tuvieron oportunidad de plantarse frente a un fogón usando los insumos de estas tierras para preparar algún alimento.

Las cocinas indígenas durante estos tiempos soportaron embates, estigmas y prejuicios, pero las preparaciones y sazones siguieron presentes en la memoria y los paladares de los pueblos ancestrales de Colombia, gracias a los conocimientos, usos, simbolismos y adaptaciones a sus ecosistemas particulares. Todas estas visiones del mundo desde la cocina, se fundieron en un crisol que se ajustaba a periodos de escasez o de abundancia, dando como resultado la variada comida colombiana.

Las culturas amerindias tienen un lugar estructural en la cocina de una región, de una nación; los sabores, las sazones, las técnicas, los simbolismos, los sentidos de la agricultura, de la siembra, de la cosecha, la recolección o la caza que nuestras ancestrales sociedades amerindias nos han legado, son la columna vertebral sobre la cual otras cocinas han dialogado, con las cuales han interactuado o, mejor aún, son los principios que se han cocinado en el mismo caldero en pos de unas identidades culinarias colombianas. ¿Cómo se cocinan las identidades culinarias de la nación colombiana a través de una dimensión diacrónica y sincrónica?; quizás palabras tan significativas como *salsa*, *sazón*, *hogao*, *sancocho*, *ajiaco*, entre otras, remiten a un proceso de cocción de diversos ingredientes, de la vitualla y la liga, de los aceites, los condimentos y las especias; allí, lentamente se van perfilando en la vida cotidiana las identidades nutridas por este mundo de la cocina colombiana.

Cinco relatos de las cocinas colombianas constituyen la ruta a través de la cual se pretende saborear este país: “Contexto: una Colombia de sazones”, “Voces

históricas, saberes y sabores de otros tiempos”, “Gente amerindia, gente afrocolombiana: contextos de interacción e invención, aprendizajes y creaciones culinarias”, “Mundos mestizos, campesinos, sabanas y montañas: saberes culinarios y cociones identitarias”, y “Algunas reflexiones cotidianas y debates alrededor de las cocinas colombianas”; este camino pretende introducirnos en los cinco sentidos y significados de las identidades culinarias regionales y en un análisis que hable de comida, medio ambiente, memoria, patrimonio y cocinas colombianas.

Esta ruta de sazones inicia con una serie de cuatro ensayos que ubican al país en conexión con el mundo y con una dimensión internacional a través del Caribe, que va aportando a la construcción de unas culinarias nacionales bien variadas, y que a la vez muestra un país en clave del dulce o a través de algunas herencias que se saborean en las rutas africanas, indígenas o europeas. Estos textos también se aproximan desde la mirada que un *Atlas lingüístico etnográfico* puede ofrecer de Colombia, al recorrer el amplio y valioso vocabulario que dicha obra toca con el mundo de la cocina en perspectiva etnográfica y el cual se encuentra registrado en sus mapas. Todo esto indica una amplia gama de oficios, procedimientos, ingredientes, voces sobre el tema de la comida, preparaciones de instrumentos para todos los oficios que involucran la comida, desde la producción de los ingredientes para cocinar, pasando por el acto de comer y llegando al manejo que se les da a las sobras y a los restos de comida.

Las historias de Esther Sánchez Botero en la “Introducción” a su texto *Recetas de la abundancia*, constituyen un recorrido del país que permite conectar lo local con lo internacional en las cocinas de Colombia; por otra parte, Julián Estrada en su relato “Geografía dulce de Colombia” pone en escena la historia de la caña de azúcar, la panela y el azúcar como dinámicas mundiales, políticas, sociales y económicas con incidencias en un territorio nacional que endulza su vida con ella. La voz de Luz Marina Vélez en su texto “Tres herencias gastronómicas” permite abrir el camino para dimensionar en detalle las etnicidades culinarias que han ido sazonando el caldero de las cocinas tradicionales; este texto va acompañado del artículo de Daniel Gómez Roldán y Germán Negrete-Andrade, “Alimentación, cocina, gustos y técnicas en el *Atlas lingüístico etnográfico de Colombia: un ingrediente significativo para saborear el país*”, lo cual pone en el escenario una revisión del rico vocabulario que ofrece el país alrededor de sus cocinas y su universo. Este recorrido contextualiza el territorio humano, la gente como nación colombiana, en torno a su construcción culinaria y su relación con los otros y con el mundo, pluralidades locales y regionales en sazones, cocinas, ecosistemas, culturas y universos

culinarios que nutren una nación y representan una variedad de saberes, sabores e identidades culinarias.

Los siguientes relatos de sazones que constituyen la segunda parte de este tomo, evocan diversas temporalidades en la historia de Colombia hasta llegar al siglo XXI. Desde la voz de la Antropología se ve un panorama de cómo eran las comidas amerindias, que luego permanecieron en la época colonial, en el actual departamento del Chocó, en la ciudad de Cartagena, en Santa Fe de Bogotá o en Medellín. Es una cocina colombiana que se mueve, que migra, que atraviesa el monte, los ríos, lo rural, las ciudades coloniales, en un país independiente y ahora global; es un largo periodo de negociaciones e interacciones de gustos, técnicas y preparaciones entre toda la gente que se encontraba en el país en esta época. Es también un mundo en el que se abren paso los procesos de industrialización, la energía eléctrica y su interacción con las cocinas colombianas, con sus recetarios y sus gustos. Este relato conecta la alimentación en Colombia a partir de varios hilos centrales a la hora de dimensionar el país: las ruralidades y las ciudades, las migraciones y las movilidades, las reelaboraciones identitarias alrededor de las comidas y las bebidas.

Después del texto que sirve como abrebocas, la introducción de Eduardo Guzmán Esponda a *La Dulzada* de Ángel Cuervo, dos ciudades contrastantes inician este recorrido: Santa Fe de Bogotá en el texto de José María Vergara y Vergara (“Las tres tazas”) y Medellín, con la mirada de Julián Estrada en su ensayo “Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX”, texto en el que la energía eléctrica, las comunicaciones y las dinámicas del mundo de movilidad e interacción se ven insertadas en el gusto y las comidas de la ciudad. Luego llegan las voces de Carolina Ardila y María Fernanda Martínez en su ensayo “Las pesquerías coloniales en Honda”, el cual comienza a poner en juego el contexto colonial y la comida en el territorio nacional. Jaime Andrés Peralta con “Comida de negros: medio ambiente y cultura en el Chocó colonial”, enfoca otra región del país, las vivencias, los relatos y las raciones de alimento dadas a los africanos esclavizados en tiempos de la Colonia y la presencia de la diáspora africana. Este camino histórico y geográfico termina con la voz de Giobanna Buenahora Molina para dimensionar lo que pudo ser la ciudad de Cartagena de Indias en el texto “Viajeros y memoria culinaria en Cartagena de Indias en el siglo XIX”.

En esta polifonía culinaria colombiana, el tercer relato pone su mirada en las poblaciones amerindias y en la diáspora africana en un país rural y urbano, en un siglo XX que se abre a una Constitución nacional que refiere la pluriétnicidad y la

multiculturalidad como eje de sus acciones, de sus programas, planes y proyectos. Mildred Nájera Nájera y Juanita Lozano Santos “Curar la carne para conjurar la muerte. Exhumación, segundo velorio y segundo entierro entre los wayuu: rituales y prácticas sociales” abren este recorrido culinario poniendo a la comida en el nivel de lo sagrado y trascendente, de lo humano, de lo cotidiano o ceremonial, y que está centrada en el mundo de los muertos y de sus relaciones con los vivos en la región de la Guajira. Continúa el texto de Esther Sánchez Botero, “Aproximaciones al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación Páez” que nos direcciona a otra zona del país entre montañas andinas, en las cuales, al igual que en el mundo wayuú, se da una interrelación entre la vida, la cosmogonía, lo trascendente y la comida, en la cual se define una dimensión existencial de la alimentación y la vida del pueblo Páez y su territorio. Finalmente, la voz de Aída Gálvez Abadía, con su texto “La culinaria: proximidad y distancia”, se hace presente tras recorrer el mundo Eyabida en el noroeste colombiano y muestra otras dimensión amerindia del comer y el beber, de la vida y sus mitologías.

Un mundo diferente, el amazónico, abre otra ventana de la cocina tradicional colombiana, con los ensayos de Gerardo Reichel-Dolmatoff, “El simbolismo de caza y pesca y alimentación entre los Desana”; y de William Torres “Yubuji: del picante al habla”, en ellos se explora un contexto amerindio que nos habla de otras preparaciones culinarias, de otros territorios, simbologías y ciclos vitales de la naturaleza y la cultura.

Con otras sazones, este viaje se acerca a las poblaciones afrocolombianas, (negras, palenqueras), localizadas tanto en contextos rurales como en algunas ciudades del país. El ensayo de Sonia Serna, “Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá”, que acerca la dinámica de las identidades culinarias al terreno urbano, contrapuntea con el texto de Paula Galeano “Sabores ‘negros’ para paladares ‘blancos’”, el cual examina la ciudad de Medellín alrededor de la dinámica de algunas mujeres negras y la venta de comida callejera. En esa ruta afrocolombiana, dos regiones representativas de la nación están presentes: San Basilio de Palenque y el Pacífico Sur colombiano, tanto la región del Patía como la zona de los ríos Satinga y Sanquianga. El texto “Saberes y sabores en San Basilio de Palenque. De las memorias africanas y las identidades culinarias” de Ramiro Delgado Salazar, pone en escena las *huellas de africanía* y la construcción palenquera de su universo culinario en torno a tres preparaciones: sancocho, arroz con bleo y mazamorra. A la vez, Carlos Humberto Illera con su texto “Guampines: sopas de hambre de los negros del Patía”, se aproxima al Valle

del Río Patía y a las historias culinarias de los afrocolombianos y sus dimensiones del comer y luchar. Por otra parte, continúa y sirve como cierre de este apartado la voz de Paula Galeano y su texto “Alimentación y cultura entre los ‘grupos negros’ del Pacífico Sur” el cual evoca historias de modernidad y explotaciones de recursos que interactúan en las dinámicas de la alimentación de la gente en esta región del Pacífico Sur colombiano.

Este recorrido por los ámbitos de lo amerindio y la diáspora africana en el país llaman la atención, tanto por los ingredientes allí presentes como por las técnicas utilizadas, pero esencialmente por la dimensión cósmica, trascendente e identitaria que la comida tiene para este conjunto de diversas sociedades que constituyen un nodo vital de la nación colombiana. Un universo de comida, integrante vital de la existencia de una identidad culinaria y una forma de vida.

Como cuarto relato sobre esta nación colombiana, el mestizaje, la dimensión de lo campesino, de las sabanas, y de las montañas, así como el ir y venir del campo a la ciudad, son las voces que dan forma a esa otra mirada culinaria. A la luz del término “sancocho”, se abre esta sección con dos textos que podrían alejar o entusiasmar al lector dados los conceptos que la acompañan. Jorge Artel con su ensayo “El sancocho y la metafísica” y Adela de Castro y Vilma Gutiérrez de Piñeres con su texto “Semiótica del sancocho: aglutinador social de la costa Caribe colombiana” permiten que los lectores saboreen unos sancochos diferentes con los cuales –y en sus debidas variaciones– casi todo el país tiene que ver. Proseguimos en este mundo esencial de las sopas, los caldos, los hervidos, las mazamoras, las changuas, y sus parientes regionales, con el ensayo de María Clara Quirós titulado “El ajíaco ¿santafereño?”.

Llega entonces el texto de Yolanda Mora de Jaramillo “Chichas de una región rural de la costa Atlántica colombiana” para tejer la relación entre lo amerindio y la construcción de la nación colombiana: chichas, mazamoras de tantos sabores y de tan variados ingredientes presentes en una geografía diversa.

Una nueva mirada transcultural del país la ofrece el texto “Prácticas culinarias en una población mestiza de Colombia” de Alicia Dussán de Reichel-Dolmatoff, el cual permite un acercamiento a esas sociedades amerindias que ya han entrado en una dinámica de cambio con los mundos coloniales en la zona de la costa norte colombiana, en la Sierra Nevada de Santa Marta.

Por su parte, la zona del Sinú, región de movilidades y cambios, deja una visión ecosistémica de su cocina en el texto de María Josefina Yances Guerra, titulado “Ciénagas, selvas y llanuras: la cocina de la región del Sinú”, permitiéndole al

lector sentir la sazón, los guisos y los gustos de un mundo que combina tres dimensiones de la geografía nacional.

En ese panorama transcultural y mestizo de lo cotidiano y lo festivo, la ciudad de Barranquilla ofrece dos lecturas, por un lado una ventana a su Carnaval, con el ensayo “Comida, cuerpo y carnaval en Barranquilla” de Ramiro Delgado, que dirige la mirada sobre este ícono de los carnavales en el país, siguiendo el sentido y la fuerza de la ruta culinaria como energía fisiológica y simbólica de dicha celebración barranquillera. A su vez está la mirada del ensayo de José David Villalobos Robles “La gastronomía de Barranquilla” que resalta la amplia dimensión internacional de la culinaria nacional, ya esbozada por Esther Sánchez Botero en la primera sección de este tomo de ensayos.

El cuarto capítulo nos habla sobre otras regiones de esa Colombia transcultural y permite que Horacio Rodríguez Plata traiga con sus palabras, en el ensayo “Las hormigas ‘culonas’ en la historia y en el folklore”, las memorias de alimentación y los diversos animales que hemos introducido en ella, como es la hormiga. Hay una mirada al maíz con sabor amerindio presente hasta nuestros días, pero que ha tenido múltiples incidencias en la vida amerindia alrededor de todo su proceso, permitiendo, por ejemplo, hablar de las diversas maneras y formas de pesar y cuantificar el maíz. Se trata del ensayo de Daniel Mesa Bernal “El maíz y algunas medidas empleadas en Colombia”, que nos hace pensar cómo los sistemas de medición de los granos no han sido una fórmula y un sistema único y que, en esencia, se han articulado en él muchas historias locales y globales.

Así como se habla de algunos animales en la comida colombiana o de los sistemas de medida y peso, también se habla en este cuarto capítulo de las técnicas para la conservación de la papa en “El jute: una extraña costumbre de preparar la papa”. Este breve texto, también escrito por Daniel Mesa, se concentra en este tubérculo andino, un ingrediente central en la historia americana y en su relación con los procesos de transculturalidad, movilidad y migración de poblaciones de esta zona de América a países vecinos como Ecuador, Perú y Bolivia.

En términos generales, este cuarto capítulo evidencia los procesos de una nación que, a través de sus historias y sus dinámicas, ha ido permitiendo cocinar comidas y preparar bebidas que dejan leer la vida de Colombia entre calderos y guisos diversos, entre debates y reformulaciones de una ruta identitaria homogénea de las cocinas regionales o parentales.

Como último relato de este viaje, llega la quinta sección con un conjunto de reflexiones que buscan llamar la atención sobre maneras de cómo se puede recorrer

el terreno de la comida y la cultura a la hora de entender un país como este. Algo tan sencillo y que pareciera tan banal como pensar en las formas en que ha ido cambiando el día a día de las comidas en Colombia, en lo urbano y lo rural, es la reflexión y el núcleo de los relatos que nos llegan con el ensayo de Esther Sánchez Botero “La comida casera de ayer y de hoy”, llamando la atención sobre ese lugar de las casas, las cocinas, los comedores, los fogones, los hogares, y lo íntimo del comer y de la sociedad, al punto de hablar específicamente de las comidas caseras, de las sazones y de las maneras de sentarse a comer en cada núcleo familiar, veredal, barrial o local.

Este texto nos sirve de introducción a dos ensayos para pensar las culinarias regionales, las llamadas “típicas” y emblemáticas: el polémico texto de Julián Estrada “La bandeja paisa: una exageración que salió ganando”, en su momento pionero en el debate y la deconstrucción de los mitos culinarios que identifican una sociedad, muy a la luz de aquella preparación que ronda de fonda en fonda, en restaurantes y cafeterías, pretendiendo ser “un emblema de las cocinas de una región como Antioquia”. Este texto ha sido referente, desde el II Congreso de Gastronomía de Popayán hasta la fecha, en las reflexiones sobre las cocinas regionales e identitarias. Además, el ensayo de Weildler Guerra “Cocinas regionales y turismo en el Caribe colombiano: el caso de la cocina guajira”, que trae de nuevo a escena en el presente las construcciones culinarias bajo el emblema de lo típico, lo folklórico, lo propio y sus dilemas ante el turista, ante el otro y los lugares del gusto y de la sazón.

Nos acercamos así al texto de Jaime Arocha “*Etnoboom* y comidas del Afropacífico”, en el que el autor plantea preguntas sobre los procesos de identidad culinaria y las dinámicas globalizadoras y extractivas en la zona del Pacífico colombiano, así como también sobre algunas propuestas académicas relacionadas con estos temas en el escenario nacional. Hernán Darío Correa reafirma la necesidad de poner en escena el tema ambiental, el sistema agroalimentario y las cocinas andinas. A través de su ensayo “Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocinas andinas: notas sobre potencialidades y problemas del sistema agroalimentario de Bogotá y la región central de Colombia”, no solo evoca la geografía y sus recursos sino que enfoca su análisis en una dimensión macro, al hablar del sistema agroalimentario. En este contexto son muchos otros los elementos que forman parte del escenario por observar, analizar y debatir hoy en Colombia.

Esta compilación, por su parte, presenta a manera de cierre una nostálgica crónica sobre el Río Bogotá llamada “Crónicas de coquinaria” de Helcías Martán

Góngora. Una mirada nostálgica, repetimos, y reflexiva, de cómo fueron nuestros ríos, montes, selvas, sabanas, desiertos, montañas y mares durante el duro proceso de transformación, desarticulación, y resignificación de un mundo lleno de símbolos con los cuales los calderos de una Colombia centenaria han ido cocinando “polifonías de cocinas y comidas”.

Estos cinco relatos de sabores y sazones colombianas son un abrebocas a las diversas vetas que ofrece el estudio de la alimentación y la cocina tradicional colombiana. Cinco momentos del vivir, comer y beber en la historia del país, en la que se entrecruzan diversos territorios, variadas culturas, surtidos ingredientes, hechos y comidas a través de la historia de diferentes técnicas de conservación, preparación y almacenamiento, junto con las maneras de mesa y las dinámicas de los mercados e intercambios locales y regionales. Quedan claros los niveles de sacralidad y trascendencia cósmica del alimento terrenal en divino o celestial para las fuerzas creadoras, las divinidades, y que pone en relación el mundo de los muertos con el de los vivos y con el mundo donde “los muertos son vivos de otros mundos”.

Esta polifonía de narraciones habla sobre las comidas y las bebidas, las cocinas y las dinámicas simbólicas, económicas, sociales, políticas, religiosas, sexuales, y alimenticias que le han dado a Colombia una sazón cocinada entre múltiples cocinas, entre varios sabores, texturas, olores, sabores, presencias, invenciones y temporalidades.

Diversos especialistas de disciplinas variadas y épocas diferentes señalan la ruta que esta selección de ensayos ofrece al lector, sobre el universo de la comida desde los orígenes de las sociedades amerindias hasta el presente, preguntándose siempre por el profundo sentido y significado que la comida ha tenido y tiene en las identidades de la gente en Colombia. La polifonía de ensayos debe *provocar*, para seguir avanzando en un terreno de investigación, de conocimiento y, por consiguiente, de nuestra identidad como país de cocinas regionales y urbanas, cuya agenda cada vez más debe incluir el tema de las cocinas tradicionales e identitarias, pues dentro del proyecto nacional de las “Políticas públicas para el conocimiento, salvaguardia y fortalecimiento de la alimentación y las cocinas tradicionales”, liderada por el área de Patrimonio y Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura, está el fortalecimiento de la mesa intersectorial a la cual asiste Colciencias. Desde ese sector se crean incentivos en esta línea de investigación, a partir del mismo Colciencias. En el proceso de edición y selección de textos para este volumen, fue notable la escasa producción de trabajos en el terreno de las culturas amerindias y urbanas; se observa en efecto una mayor preocupación por

el acceso a la receta, no a la vida de la receta o a lo que se conoce como “cocina viva”.

La investigación con los mayores no deja de ser una prioridad en la agenda investigativa que esta experiencia arrojó, son indudablemente fuentes especiales de conocimientos a punto de irse del mundo, y debería existir un programa nacional en torno a la memoria de los mayores. Esta misma experiencia evidenció el hecho de que no siempre se tienen reflexiones sobre el conjunto de procesos que implica la comida en una cultura, pues son muchas etapas las que esto significa: desde sembrar hasta recoger las sobras. Las ciudades –como nodos críticos de una contemporaneidad globalizada y enraizada en sazones a la vida y al terruño local–, no se ven representadas en los temas de las investigaciones recientes y este debería ser también eje de una línea de investigación puntual, puesto que la ciudad es un polo receptor de múltiples migraciones y desterramientos. Se hace necesaria una investigación interdisciplinaria que lleve a continuar la ruta de este tema en la agenda pública nacional.

La gama temática de este volumen ya es un mapa de nuevas investigaciones a realizar y pone de manifiesto la relevancia de trabajar en este tema, la necesidad de avanzar en el conocimiento de las cocinas tradicionales y la alimentación de todas las regiones de Colombia, con una mayor cobertura de gustos, saberes y sabores, fogones, técnicas, ingredientes y “cocinas vivas” con identidad. Los diversos autores de este libro crean un lente mediante el cual se puede observar y saborear la cocina en Colombia, lo cual se traduce en la manifestación de una academia preocupada, teórica y metodológicamente, por el tema gastronómico en todas sus dimensiones, dándole un nivel de corte internacional para el debate sobre “las cocinas tradicionales”, “el patrimonio y la identidad culinaria de un pueblo”, “el turismo cultural y la ruta gastronómica”.

Este volumen constituye un plato especial, servido con diversas preparaciones que hablan de sazones y cocinas colombianas, en la voz de un grupo de especialistas sobre el tema de la alimentación y la comida en Colombia. La riqueza de esta obra está en que es un menú para conocer, saborear, reflexionar y reconocer la polifonía culinaria colombiana, que demanda día a día un programa, unos planes y proyectos que permitan avanzar en el conocimiento, fortalecimiento, salvaguardia, autoreconocimiento y proyección en el país y en el mundo de los sistemas alimentarios y las cocinas tradicionales colombianas. Que las palabras con sazón los lleven a la satisfacción de los sabores de esta polifonía de cocinas colombianas, narradas en múltiples voces y visiones.

PRIMERA PARTE

Contexto: una Colombia de sazones

Introducción a *Recetas de la abundancia*¹

ESTHER SÁNCHEZ BOTERO

A PESAR DE LA cantidad de recursos alimenticios vegetales, animales y minerales que se encuentran en la naturaleza, progresivamente descubiertos, conocidos y clasificados según la experiencia acumulada de los seres humanos durante siglos, en cada sociedad se utilizan solo unos cuantos de ellos en especiales preparaciones con base en muy diversas ideas y creencias sobre los alimentos.

Ninguna de las especies vivas que conocemos hoy fueron así hace miles de años. Muchas son resultado de procesos culturales y científicos de larga duración realizados a partir de la intervención del hombre en sociedad. Los estudios arqueológicos efectuados en nuestro continente son contundentes al registrar manifestaciones periódicas que evidencian la domesticación de vegetales y animales, así como consecuentes procesos tecnológicos y de fabricación de instrumentos.

Desde diversas fuentes del conocimiento, producto de la observación y experimentación, los pueblos indígenas de América ofrecieron a las distintas sociedades del viejo mundo muchos productos que cambiaron sus hábitos alimenticios; estas, por su parte, modificaron los hábitos propios de nuestros antepasados con la llegada de nuevos elementos que hoy no distinguimos de los originarios. ¿Qué sería en la actualidad de los italianos sin tomate o de los franceses sin papas? ¿Pero cómo cocinaría un latinoamericano cualquiera, sin aceite o sin leche?

El intercambio de los avances hechos por una u otra sociedad con nuevas

1. Este texto fue publicado originalmente en Sánchez Botero, Esther (2001). *Recetas de la abundancia. Patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello* (pp. 16-23. Bogotá: Convenio Andrés Bello).

variedades, mezclas, formas estéticas, maquinarias y herramientas configuraron una manera de alimentarse experimentando, adoptando y adaptando, y, en ocasiones, rechazando alimentos que, según creencias, hábitos y maneras propias, resultaban aceptables o no. También intervinieron desarrollos científicos y disciplinarios para conocer los alimentos biológicamente, determinar su valor nutritivo, las características de almacenamiento que requieren y las modalidades y técnicas de transformación. Ideas compartidas se traduce en el rechazo o aceptación generalizada de alimentos y con ellos nuevas concepciones culturales.

Las relaciones del mercado global, las telecomunicaciones, los medios electrónicos de información y el turismo, para citar factores muy determinantes, han generado un impacto en las culturas gastronómicas del mundo. Tantas novedades en tan poco tiempo han hecho que las ofertas de alimentos en nuestros países cambien de un día para otro. La entrada de grandes supermercados de todos los rincones del mundo, por ejemplo, conlleva una estrategia dirigida a conocer y usar esos nuevos catálogos de productos; se hacen demostraciones y degustaciones, las cuales, al involucrar nuevos conocimientos para los pobladores locales, hacen que más habitantes del universo compartan sabores que en principio fueron definidos localmente.

Las comidas especializadas, las rápidas, las de marca –que son formas particulares como algunos productores se manifiestan en el mercado, con estereotipados empaques, nuevos sistemas higiénicos, cadenas, etc.– son resultado de las apropiaciones de transferencias que entrañan los nuevos modos de servicio de comida al cliente. Esta realidad, mirada positivamente, representa potencialidades, ya que invita a fortalecer la capacidad local, regional y nacional de las expresiones gastronómicas, de manera que se registren innovaciones y modos de disponer los alimentos recreados en formas y sabores, pero, a la vez, en muchos casos marcados con una identidad particular que permite reconocer las categorías que la distinguen. Esas categorías, propias de un sistema gastronómico y culinario, van mucho más allá de la combinación de materias primas animales, vegetales, minerales e, incluso, artificiales; los registros en el paladar van configurando también un lenguaje con las expresiones de textura, color y forma, entre otros. Pero cuando se da paso a otra cultura y la propia se va volviendo extraña se pone en peligro un patrimonio vivo invaluable.

Este panorama puede lucir desalentador para las visiones que buscan fortalecer la identidad y la cultura de los pueblos a partir de la idea de que lo tradicional o lo propio” es estático y representa la reproducción a la manera “de antes”. Pero

esos procesos de globalización también engendran otros fenómenos paralelos a partir de la incorporación de elementos específicos del modelo introducido. La extensión del modelo para ser reproducido o adaptado a otras recetas incluye una “deformación del modelo” primario con “recreaciones desde lo local” que permite su incorporación al sistema propio y de manera apropiada. Esa actividad, como proceso mental, implica, por ejemplo, la adecuación a tamaños y proporciones, culturalmente definidos, y la exaltación de colores e, incluso, texturas inspiradas en el producto externo, pero utilizables por el sistema receptor. Manifiestan la resistencia local a incorporar acríticamente lo globalizado, y desata respuestas de autoafirmación de lo propio muy interesantes. Ese movimiento genera otro tipo de productos tradicionales o típicos convertidos a formas globalizadas, lo cual representa adaptaciones consideradas necesarias para que esos productos puedan sobrevivir y fortalecerse de acuerdo a otros signos de los tiempos.

Las escuelas y los programas de cocina que se transmiten por los canales internacionales de televisión, han creado un doble impacto. La enseñanza exclusiva de una comida “internacional”, “elegante”, “afrancesada”, que es la que en general se enseña y aprende, modifica negativamente las estructuras de un orden mental en cuanto se desvaloriza lo propio pensado como de “baja categoría”. Si bien es posible en nuestros países comer al mejor estilo francés o italiano, en un porcentaje significativo se termina en procesos de descaracterización que deforman lo originario y también lo externo. Es frecuente en nuestros países, en las cartas de restaurantes, palabras que son deformaciones del nombre de un plato en el idioma original, lo cual se refleja también en la preparación del plato mismo. Otro efecto, este sí positivo, permite codificar nuevas técnicas, distintas manifestaciones estéticas, texturas y recetarios que pueden contribuir a recrear la oferta local con un resultado sinérgico donde el producto es una manifestación gastronómica nueva, mezcla de dos o más contextos culturales, positivamente potenciados. Un excelente ejemplo es la aplicación de la “cocina nueva” a la gastronomía. Restaurantes sofisticados exaltan la forma propia, estética que caracteriza esta moda, pero aplicada sobre una selección de recetas propias, lo que da como resultando una interesante combinación si se tienen efectivamente presentes las estructuras de cortes, tamaños, colores de lo propio.

Con base en las mismas fuentes de aprendizaje, incluidos recetarios y libros excelentes de cocina clasificados por países, o campos de la cocina, se abren más lugares para comer comida especializada y bien caracterizada: china, peruana, francesa, o de las regiones de un país: de la pacífica, sureña... Siguiendo esta tendencia,

los puntos de venta también establecen lugares característicos de comida rápida, dietética, blanda, infantil, a la brasa, postres... como manifestación de la modernidad que ha resultado exitosa y actúa positivamente.

Sin embargo, la difusión entraña otro impacto, pues, aunque estructuralmente parecidos, algunos productos característicos de determinados lugares, como tamales, empanadas, arepas, ajiacos, se diferencian en aspectos particulares que caracterizan el modelo local o nacional. Así, por ejemplo, Chile y Bolivia introducen aceitunas y pasas en las empanadas. A pesar de diferenciarse entre sí cada una de ellas por detalles muy específicos en cuanto al tratamiento de los ingredientes para las masas y los rellenos tienen en común el concepto de empanada, aunque cada una se caracteriza por una forma especial: medialuna la boliviana y rectangular la chilena, una cantidad de brillo para la chilena y otro para la boliviana, color característico dorado que las hace únicas. A mayor cercanía o distanciamiento del origen de esos productos mayor capacidad de definir sus verdaderas características de lo considerado como original. “¡Estas sí son empanadas chilenas!”, dirá un chileno socializado en la cultura alimentaria desde pequeño para distinguir lo propio. Las expresiones locales son parte de un patrimonio cultural compartido que se extiende hasta ciertos puntos geográficos que hacen posible definir límites y territorios hasta donde llega el reconocimiento de lo propio y, como es obvio, variaciones al modelo tradicional que permitan o no su identificación.

Como es de todos conocido, la comida se expresa con visiones estéticas que también hacen parte de formas de adaptación del pensamiento. Por ejemplo, está definido qué se debe servir en una taza, qué en un plato pando, qué se puede comer con la mano y qué con un cubierto, qué requiere líquido para pasar y cuál clase de líquido. Existe un sofisticado sistema clasificatorio local y cultural que le da una característica especial a cientos de preparaciones gastronómicas que sirven de marcos o de maneras prefijadas por la cultura, que son reconocidas por propios y extraños.

En los lugares cuyas características hacen de la comida un componente *show* para ver y mostrar, los cocineros definen modos característicos que representan su tipo de trabajo. Así, por ejemplo, opta por definir la comida como manifestación de lo tradicional o popular, pero también puede optar por lo típico de una región o, simplemente, por lo venezolano o lo chileno, es decir, por una amplia combinación que toma elementos de varias partes. La búsqueda de estas estructuras se refleja en los tamaños, en los cortes que se emplean en los diferentes lugares, en la utilización de vegetales para envolver, en el tipo de

nudos y amarradijos característicos, en los colores y en las formas, que sirven de base para recrearlos de maneras apropiadas en otros ambientes. Lo importante es desarrollar una estrategia que el cocinero defina incluyendo los componentes que serán transmitidos por medio de sus platos, los cuales permitirán reconocer las características propias, que no son otra cosa que la sumatoria de opciones asumidas históricamente, que fueron pensadas y vividas por la población como patrimonio de identidad.

Esta es la respuesta de algunos pequeños, medianos y grandes industriales de las empresas de alimentos frente a la globalización y a la apertura económica que, como mecanismo de conexión y supervivencia necesario, y con gran potencial económico y cultural, pretende el fortalecimiento del localismo como polo diferencial de lo globalizado.

Este es el gran reto para los países del Convenio Andrés Bello, que son geográficamente diversos, ricos en montañas y valles, selvas y desiertos, playas y grandes nevados, y con diferentes regiones físicas y manifestaciones culturales específicas, producto de sistemas sociales y étnicos diversos. La gastronomía de cada país tiene núcleos de producción culinaria diferenciable y valorable, aunque en zonas de frontera se detecta difusión común de productos y de técnicas para su transformación en comestibles. Los productos gastronómicos locales son muy ingeniosos, y característicos y cada día, de la mejor manera para protegerlos como auténticos de una sociedad, tendrán que dialogar para definir lo que la sociedad mundial registra.

A pesar de la enorme riqueza de la comida local, de las sofisticadas y complejas técnicas para transformar productos, y de la aceptación que estas comidas tienen por parte del visitante, se ha venido perdiendo capacidad de conocimiento para tratar los elementos básicos de la comida tradicional, importante valor cultural e insumo para configurar un marco integral de identidad.

Las escuelas de formación de cocineros profesionales, han venido definiendo los contenidos curriculares que habilitan a un aprendiz para incorporar el saber y las técnicas necesarias para comportarse como chef al elevar la capacidad profesional y disminuir el personal empírico a partir de la copia de los sistemas de enseñanza considerados de excelencia. Se ha dejado de lado investigación, conocimiento y aplicación de usos y costumbres en el tratamiento de las cocinas locales, regionales y nacionales, las cuales involucran técnicas de transformación y combinación de productos y versiones estéticas propias que representan un alto potencial. Una interpretación de ese extenso fenómeno es la sobrevaloración de lo

foráneo y el poco orgullo con que se enseña la cultura culinaria propia. Aunque es muy importante repetir recetas, realizar perfectamente los cortes estandarizados, lograr las texturas, formas y colores definidos internacionalmente y adquirir destrezas universales que pongan en competencia la habilidad de los cocineros, es necesaria la valoración y el desarrollo de las diferentes ofertas de la comida propia que amplíen la capacidad de otros universos para la creación y oferta en otros lugares.

A nivel interno y, por supuesto, entre países, los procesos industriales y los efectos de la globalización definen productos industrializados que son resultado de la adición de recetas homogeneizadas que, aunque mantienen las características estructurales, es decir, el concepto “empanada” o “tamal”, por ejemplo, pierden las de su riqueza particular tanto por regiones como por países. Esa tendencia representa un peligro por cuanto genera un producto totalmente descaracterizado que, utilizado sin perspectiva crítica, termina por borrar elementos de la diversidad. Bien orientados, la utilización de procesos industriales para conservar productos y comercializarlos con niveles de competitividad nacional e internacional representa un hito digno de ser alcanzado a mediano plazo.

Así como en Perú —para poner un edificante ejemplo— lograron que la comida regional penetrara al mercado nacional e internacional revitalizando productos, preparaciones y modos, domesticando especies en nuevos ambientes naturales para diferentes desarrollos, otros países, como Colombia, deben aplicar importantes esfuerzos y recursos para recuperar, revitalizar y recrear la denominada comida típica o criolla como se llama a la cocina vernácula.

Otro fenómeno importante que se presenta es el que hemos denominado la *colonización interna* de uno o varios platos locales en el sistema nacional. Los restaurantes de comida local, regional o nacional se desdibujan y pierden diversidad por la oferta de pocos platos, rotulados como nacionales, los cuales logran posicionarse interna y externamente identificando lo propio. Esa salida, justificada como racional económicamente, empobrece las propuestas alternativas sobre la base de que a mayor oferta de platos, menor rentabilidad y también, lastimosamente, mayores posibilidades de mutar la variedad. Eliminar propuestas culturales gastronómicas locales es una práctica frecuente que hoy es contrarrestada por los movimientos de revitalización y rescate de propuestas tradicionales variadas. Este mismo movimiento o tendencia es desigual en restaurantes y hoteles turísticos. Las expresiones de la comida local elevada a categoría “*in*” en algunos de nuestros hoteles no se ofrece. Pocos disponen de cartas que ofrezcan desayunos, refrigerios, almuerzos, cenas y

aperitivos, o una amplia selección de comidas locales, con presentaciones estéticas propias. Los hoteleros parten de la base de que esas propuestas no son rentables o de que pierde categoría la imagen institucional.

Pero se detecta con mayor frecuencia que se ha abierto restaurantes y puntos de venta de comida rápida clasificada como “popular”, la cual, mediante presentaciones modernas o exaltando el contexto cultural de donde proviene, define para el comensal la posibilidad de obtener productos o menús por fuera del lugar de origen, bajo normas de calidad y estandarización óptima. Esos lugares son muy visitados y, desde luego, son altamente rentables porque representan manifestaciones específicas de identidad.

En nuestros países se vienen fortaleciendo grupos académicos aplicados para el estudio de las cocinas nacionales o extranjeras. Existe una red de academias de gastronomía, muchas motivadas por la Academia de Gastronomía de España, cuyos miembros han tomado como misión contribuir a la formación de esas asociaciones. En ellas se dedica esfuerzo para generar mejores conocimientos especializados por medio de investigaciones concretas. La huella de esos estudios aparece en importantes publicaciones, y representa un gran patrimonio nacional e internacional. Enseñar a amar lo que los gastrónomos aman debe trascender el ámbito mismo de las asociaciones, por intercambios con las poblaciones locales, de manera que se recreen conocimientos y se fortalezcan tendencias de protección de ese patrimonio vivo. Incidir en políticas públicas orientadas a exaltar y potenciar el patrimonio cultural que se manifiesta en la comida es una meta deseable que deberá alcanzarse. Los concursos patrocinados por empresas nacionales o multinacionales son excelentes medios para contribuir a profesionalizar cocineros, y a difundir internamente usos alternativos de productos y técnicas.

El conjunto de ideas que hemos venido sustentando busca motivar cambios hacia la organización de un nuevo y constructivo marco que rescate y ubique en buen lugar las tradiciones gastronómicas que identifican a cada uno de los países del Convenio Andrés Bello.

Para potenciar nuestra identidad cultural por medio de las cocinas locales, y de una imagen más amplia que la distinga de otras cocinas del mundo, es importante llevar a cabo algunas acciones orientadas a contrarrestar los efectos negativos y los peligros de virus destructores de esos sistemas propios, y a dinamizar aspectos que representan fortalezas.

Para la consolidación del patrimonio gastronómico es importante recordar un conjunto de premisas:

1. Las manifestaciones gastronómicas son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y pueden morir si no participan de condiciones de valoración y adaptabilidad.

2. De haber sido totalmente *cerrada de una forma gastronómica* hubiese desaparecido, pero de haberse *abierto totalmente* también.

3. No es deseable, y generalmente es imposible, la transferencia de modos gastronómicos locales a contextos socioculturales distintos, como restaurantes u hoteles, lo cual debe verse como manifestación de respeto por lo local. Son necesarios procesos adaptativos que respondan a las necesidades de los tiempos, realizados con apoyo de técnicas modernas e interpretando demandas sociales específicas. Quiero expresar que una ternera a la llanera en un hotel de lujo de Caracas o de Bogotá no es posible ni deseable tal cual se como en el Llano, pero un brasero A con un corte B de carne de ternera acompañada con envueltos bellamente amarrados no es deformación, sino adaptación y respeto por el modelo original.

4. Las investigaciones sobre modos de preparar los alimentos históricamente son esfuerzos valiosos, pero también las nuevas creaciones permiten ir señalando nuevas versiones de los modos de ayer. Encontrar las estructuras modales que definen un tipo de gastronomía propia es darles opciones para recrearla y adaptarla a otros espacios.

Es un reto grande recrear productos propios para las condiciones de la vida moderna que den cuenta de esa condición. Parece muy complejo lograr esa construcción y no caer en caricaturas que choquen con la visión de lo original.

Geografía dulce de Colombia¹

Expresión sociocultural de pailas, mieles, frutas y mecedores

JULIÁN ESTRADA

A manera de colación

No sin razón, en 1976 Germán Castro Caicedo tituló *Colombia amarga* a una recopilación de informaciones periodísticas sobre la situación social de nuestro país, las cuales, sin lugar a dudas, justificaban dicho título. Diez años más tarde (diciembre de 1986), el Instituto Distrital de Cultura y Turismo de Bogotá organizó en el Planetario Distrital una conspicua exposición divulgada bajo el nombre de *Geografía dulce de Colombia*. Aun cuando se tratan de dos realizaciones diametralmente opuestas, en donde la denominación de la primera posee una validez inobjetable, es nuestra intención, con este comentario, no solamente justificar el acertado nombre asignado a la mencionada exposición, sino también rescatar su valioso contenido como expresión sociocultural de las diferentes regiones geográficas que conforman el territorio colombiano.

Seguramente no sea muy ortodoxo analizar una sociedad y su cultura basándose en la confección culinaria de dulces y manjares, tema aparentemente ajeno a la complejidad de una realidad social determinada. Pues bien, un asunto trivial se transforma para nosotros en un universo con infinitas posibilidades de investigación, procurando demostrar con ello que lo común, lo normal y, por ende, lo

1. Este texto fue publicado originalmente en *Boletín cultural y bibliográfico*, n° 11, vol. XXIV. Bogotá: Biblioteca Luis Ángel Arango (1987).

cotidiano, merecen mayor atención de las disciplinas sociales, con el fin de lograr comprender aquella “historia de las mentalidades” en donde las sensibilidades, las representaciones colectivas y las ideologías forman una historia de larga duración, que obviamente riñe en gran medida con la ingente recopilación de datos, fechas, personajes y acontecimientos propios de la historia cuantitativa.

En el prólogo del catálogo de la exposición *Geografía dulce de Colombia*, Álvaro Chaves Mendoza (1986) sintetiza perfectamente las diferentes funciones sociales que cumple el dulce en nuestro medio, y es así como comenta indistintamente acerca de “el dulce desde su raíz; el dulce para el amor; el dulce como testimonio de las diferentes etapas de la vida; el dulce para la religión; el dulce artesanal; el dulce como industria”. Además dice: “pero no solo el dulce: también los dulceros, los del delantal blanco y el mágico cajón desbordante de caramelos, de barritas de menta, de turrone, de bocadillos y melcochas. Los parques en domingo, la vida de toda una generación de colombianos”.

Quienes visitamos dicha exposición, indefectiblemente experimentamos una sensación que no merece sino el calificativo de ¡SORPRESA! En nuestro caso, tras pasado el umbral del Planetario Distrital, inmediatamente recordamos a Charlie Bucket, el protagonista de *Charlie y la fábrica de chocolate*, la hermosa novela infantil de Roald Dahl (1987). La variedad de colores, formas y texturas constituían de por sí un arsenal de dulcería nunca antes imaginado en nuestra ya desvanecida fantasía de párvulos o en nuestro presunto conocimiento de longevos: caramelos, turrone, pirulíes, colaciones, cocadas, polvorosas, amasijos, jaleas, mermeladas, espejuelos, melazas, frutas caladas, almíbares y pulpas, eran una mínima muestra de manjares genéricos cuyos nombres vernáculos, lugares de origen, mañas y agujeros para su confección, e instrumentos y técnicas para su preparación conformaban material suficiente para suponer posibilidades de investigación en el campo de la nutrición, la dietética, el lenguaje y las costumbres manducatorias relacionadas con el sexo, la religión, la amistad, el compadrazgo y otras tantas redes sociales, amén de parecernos fuente inusitada para la inspiración de artistas y poetas o de todo aquel con sensibilidad cromática y saludables papilas gustativas.

Dulces historias e historias de dulces

El dulce como sabor característico de algunos alimentos en su estado natural, o involucrado por cualquier receta, pertenece a la cocina universal desde tiempos inmemorables. El hombre antiguo realizó su inventario de gustos y sabores a partir de un largo proceso de aceptación y rechazo al poner en su boca todo aquello

susceptible de engullirse. Lejanos de querer situar con exactitud cronológica la aparición y utilización de este “gusto culinario”, nos limitaremos a citar las palabras del biólogo y científico español Faustino Cordón, quien en su obra *Cocinar hizo al hombre* (1980), expresa:

Como en muchos animales en estado de naturaleza, en el homínido, el órgano del gusto se aplicaría –a retaguardia del órgano del olfato– a distinguir lo que puede de lo que no puede comerse, función muy importante cuando es imperioso comer lo más posible para mantenerse vivo, como sucede en las especies en que la falta de alimento es la causa principal que restringe la población –entre las que se contó el homínido desde que el progreso de su actividad cooperante con ayuda de útiles lo fue defendiendo cada vez más de la depredación–. La satisfacción producida por el acto de comer tiene un carácter tan distinto en el animal y en el hombre que nos conviene, aquí, designarlas con nombres distintos; podemos, por tanto, diferenciar el placer animal del disfrute humano con la comida. Ni qué decir tiene que (de acuerdo, por lo demás, con el carácter animal de la naturaleza humana) el disfrute humano con la comida se apoya en su placer animal con ella; podemos decir que, así como el placer animal con la comida consiste en la satisfacción del hambre, el disfrute humano con la comida (el disfrute gastronómico) se apoya ciertamente en el hambre atenuada, o aún mejor regulada, que denominamos apetito y aún mejor buen apetito (ni poco ni excesivo), pero para elevarse a la percepción de algo distinto que ha sido proporcionado por la buena cocina tradicional como aspecto valioso de la cultura misma.

Sabemos que, independientemente del grado de “civilización o desarrollo”, los pueblos y naciones del mundo tienen como patrimonio, de alguna manera, en su recetario la presencia del dulce. Para algunos es cotidiana, para otros esporádica o casi inexistente. No en vano todas las cocinas del mundo (las primitivas y las contemporáneas) han usufructuado dicho sabor, y muchas de ellas consolidan su reputación y fama por el tratamiento culinario que de él hacen. Famosas y legendarias son en este sentido la cocina árabe y todas aquellas de los actuales países de África del Norte, donde almendras y especias se mezclan con tino y sabiduría; igual mención merecen las diferentes cocinas orientales creadoras del apetecido “agridulce”; no menos importantes son las cocinas de Grecia y Roma,

las cuales combinan miel, fruta y cereales de especial manera. Fueron los griegos quienes, habiendo aprendido de los países de oriente el arte de emplear el horno, se lo transmitieron a su vez, como tantas otras cosas, a los romanos. Arquestrato, el más famoso escritor culinario de los tiempos anteriores a Jesucristo, describe minuciosamente la repostería ateniense; repostería que con el correr de los años se fue convirtiendo en la más variada gama de turrone, hasta que en la Edad Media irrumpió en la culinaria el azúcar con las pastas almendradas, y desde ahí la proliferación de manjares dulces se hace innumerable. En un principio el azúcar fue considerado más como un producto de farmacia que como base de cocina, y bajo la paradójica denominación de *sal india* revolucionó la cocina occidental, convirtiéndose al mismo tiempo en una de las especias de mayor demanda.

Bien es sabido que los españoles trajeron la caña de azúcar a nuestro continente; lo que significa, en términos culinarios, que la cocina aborigen carecía de las bondades gustativas que este producto aporta a las preparaciones, mas no quiere decir que se desconociera el sabor dulce, puesto que miel y frutas lo suplían convenientemente. Sin embargo, merece señalarse cómo nuestra cocina actual, en su capítulo de dulces y repostería, es consecuencia de una necesidad económica sentida en el viejo continente ante la necesidad imperiosa y puramente de índole comercial de aumentar los cultivos de tan cotizado producto, antes que verse como una acción paternalista y con intenciones de mejorar la alimentación del hombre americano por parte de don Colón. Al respecto, el antropólogo cubano Fernando Ortiz (1973) comenta:

Las raíces de cañas de azúcar que Cristóbal Colón trajo en su segundo viaje a las Indias por él descubiertas retoñaron en seguida que fueron resembradas, suscitando el regocijo del Almirante, cuya sagacidad previó el brillante porvenir que esperaba en estas tierras a las cañas de azúcar y a la industria azucarera [...]. El azúcar comenzó a ser negocio en La Española, e igualmente ocurrió en los otros países, cuando pudo ser vencido el mayor obstáculo que era la carencia de capitales. También se necesitaban “maestros de azúcar”; o técnicos como hoy se diría. La historia recuerda el nombre de algunos de esos maestros, tan importante era su oficio. Pero la carencia de expertos para “manificar” el azúcar se podía suplir, si había dineros para sacarlos de Canarias o de las islas portuguesas y ofrecerles una remuneración halagadora. Por eso el negocio de azúcares debió de ser el primero de los iniciados por los europeos en América que requirió una articulada y expresa asociación

de esfuerzos y dineros, es decir, de organización social y económica de una compañía.

A pesar de las repercusiones socioeconómicas derivadas de la presencia del cultivo de la caña en América, el beneficio cultural materializado en preparaciones culinarias es innegable: las frutas tropicales mezcladas con el zumo de la caña dieron como resultado los más apetitosos dulces de la cocina americana. De igual manera, la alianza y fusión de cacao y caña dio como resultado el espumoso chocolate, hoy bebida cotizada y apreciada en el mundo. Se constituyen entonces la repostería, los dulces y los postres en capítulo culinario de insospechadas dimensiones; de lo anterior da cuenta la historia culinaria saturada de inmemoriales páginas. En cuanto a historias del dulce, basta mencionar cómo Harry Schraemli, en su *Historia de la gastronomía* (1952), dedicó diez hermosas y fundamentadas cuartillas al más apetecido dulce de Europa: el mazapán. Estudios similares se han hecho del alfajor, el *nougat*, el *pralin* francés y el *torrone* italiano, así como de recetas clásicas, entre las cuales sobresale el suave *parfait* de la repostería francesa. En definitiva, tal como dice Jean-François Revel, “no hay historia de la cocina que, en última instancia, no sea una historia del apetito, las costumbres y el gusto” (1980). La reciprocidad existente entre geografía e historia nos permite abordar una reflexión sociocultural del dulce colombiano, como se muestra a continuación.

La geografía con dulce entra

La materia de estudio de Gerardus Mercator posee actualmente tantas ramas y especializaciones como la misma repostería. Para los especialistas de la ciencia cartográfica parecerá osada dicha comparación; pero a riesgo de ser mal interpretados nos atrevemos a asegurar que en la mayoría de los geógrafos su temprana motivación de aprendizaje obedeció al colorido de los mapas, la variedad cultural de los países, la diferencia descriptiva de los territorios, la enigmática relación de la tierra con los astros, la injerencia de los fenómenos físicos y químicos sobre el hábitat y el hombre, y a otras tantas tesis que hacen de la geografía una materia con visos de fantasía, característica esta última *sine qua non* de la repostería.

De igual manera a como acontece con otros campos del conocimiento, la geografía posee sus adeptos y sus detractores; ello depende, por una parte, de la idoneidad del profesor que la enseña, y por otra, de la calidad del material didáctico. Tocado este último punto, no pretendemos teorizar sobre la metodología pedagógica más conveniente para ser aplicada en nuestro medio, asunto profundamente tratado por

el profesor Ernesto Guhl (1982) en carta enviada al director del Instituto Agustín Codazzi en 1972. Sin embargo, observando el inventario de dulces y preparaciones que se realizan en las diferentes regiones de Colombia, aventuramos, a manera de hipótesis (propia del realismo mágico), que el supuesto éxito de un plan de enseñanza donde el infante que toma por primera vez un curso de geografía de Colombia obtiene un dulce representativo de cada región de estudio, asegurándose así un acendrado conocimiento de nuestra vegetación y nuestras frutas, además de motivar al comensal-estudiante a conocer la relación existente entre dichas frutas, la producción agrícola, los climas, los grupos humanos, los mercados artesanales, entre otros temas relacionados. En síntesis, la utópica propuesta daría fiel cuenta con uno de los seis capítulos en los cuales divide el profesor Guhl la estructura general de un programa de enseñanza para la geografía de Colombia, capítulo que dicho investigador denominó como “El hombre en su ambiente o paisaje cultural”.

La exposición *Geografía dulce de Colombia* cumplió cabalmente, al presentarse como muestra física de una manifestación cultural tan importante como es la cocina de un país. Aquel abundante muestrario no debe verse como un cúmulo de golosinas, sino, por el contrario, exige establecer analogías, diferencias y relaciones entre las regiones de Colombia. De igual forma permite analizar la interdependencia económica, cultural y tecnológica de las regiones representadas, moviendo a profundizar en el conocimiento de nuestras frutas, especias y cultivos, y, por consiguiente, a reflexionar sobre la capacidad recursiva e imaginativa de nuestros artesanos y cocineras, quienes se ingenian procedimientos y técnicas de gran funcionalidad, aprovechando al máximo los recursos materiales de su entorno. Es, por lo tanto, una muestra en donde la forma de los dulces, sus envases, colores, texturas, nombres, materias primas y procedimientos de confección demuestran una sensibilidad artística incuestionable, puesto que la sola variedad de dulces moldeados con figuras zoomorfas, antropomorfas y objetales, dan testimonio de la imaginación ya mencionada. Así, la utilización de semillas, frutas, cáscaras y hojas secas de las diferentes plantas, empleadas unas veces como recipientes y otras como envoltorio del propio dulce, ratifican su ingenio. En cuanto a las materias primas aprovechadas, llama la atención el empleo de una serie de productos tradicionalmente utilizados en cocina de sal, pero convertidos por la magia culinaria en estupendos manjares dulces. Es el caso del fríjol, la papa, la yuca, la batata, la vitoria, el ñame, la auyama, el tomate y el ají, cuyos resultados finales en cocina dulce compiten en sabor y presencia con las más cotizadas recetas derivadas de frutas y esencias propias de la repostería clásica.

En síntesis, la geografía dulce de Colombia nos demuestra la fusión de tres fuentes culinarias (indígena, española y africana), cada una de las cuales aporta productos, sistemas de cocción y sazadores, en donde voces y vocablos de las fuentes aludidas se mezclan con historias y leyendas de variada índole, surgiendo con ello peculiares denominaciones alrededor de cada una de las recetas, muchas de ellas homólogas, otras tantas exclusivas; pero, sin lugar a dudas, con un recóndito valor etimológico y etnográfico, cuya tradición oral y uso cotidiano esconden su valor cultural. Ejemplo de lo anterior son las siguientes preparaciones: gusto de noche, quebillito, cariseca, moscorroffio, arropilla, pícaros, alegrías, mungo-mungo o calandra, queque, María Luisa, arrastrado, tonchalero, cubanito, filú, cabello de ángel y cuca. Esta lista más parece un glosario de apodos propios de una población infantil en cualquier escuela de Colombia, antes que un conjunto de preparaciones perteneciente a nuestra dulcería popular. No en vano, desde el punto de vista social, el recetario mencionado exige algunas reflexiones. Veamos: gran parte de la dulcería colombiana está formada por dulces caseros, significando esto una confección artesanal ajena al refinamiento en equipos y materias primas, en la que participan generalmente grupos familiares debidamente organizados, o son el resultado de laboriosas jornadas de ancianas independientes o de niños con necesidad y ansias de pecunia. Obviamente, no existen estudios socioeconómicos que permitan aseverar con cifras cuán representativa es la población de Colombia que subsiste merced a estas pequeñas empresas productoras; sin embargo, no es osado asegurar que numerosos pensionados sobreviven en las grandes ciudades de Colombia gracias a la venta de artículos misceláneos, entre los cuales incluyen todo tipo de colaciones, lejanas de ser dulces de marca. Igual fenómeno acontece en pueblos y veredas donde ancianos y ancianas –y no pocas veces personas en edad económicamente activa– expenden polvorosas, cocadas, panelitas, gomas y un sinnúmero de bocados preparados por vecinos, familiares o compadres. No abundan menos los niños que, tanto en las costas Caribe y Pacífica, como en las zonas cafeteras, la sabana o los Llanos, recorren diariamente buen número de kilómetros llevando como única mercancía una bandeja con gelatinas, cocadas, alegrías o moscorroffios. Tampoco debemos olvidar cómo en la casi totalidad de municipios colombianos, así como en los viejos barrios de las principales ciudades, son verdaderas instituciones aquellas ventanas que con tablas y cartones, y con dudosa ortografía, ofrecen encarcelados, obleas, cremas, mogollas, borrachos, palomas, conejitos, panderos, panuchas, suspiros, cofio, minisicuí, merengues,

etc. Vemos, pues, que el dulce constituye en sus mil y mil versiones una fuente importante de ingresos para millares de colombianos.

Otro aspecto social alrededor del dulce es su papel como elemento de identidad regional. El dulce, como derivación culinaria, constituye un factor importante de la cocina, la cual depende del detalle mínimo y sutil, cuando no de lo más extraño o esotérico, pues su calidad y punto está en relación directa con la lumbre, el combustible, el material de los recipientes, el aire, el clima y los aromas de la región donde se confecciona, concretándose en una sazón que difícilmente viaja a otras latitudes, así sus productos constitutivos logren hacerlo. Por lo anterior, los dulces caseros y aquellos artesanales significan crianza, familia, amistades de infancia y añoranza de terruño. En este orden de ideas, recorramos someramente algunas regiones del país con el fin de referirnos a sus preparaciones más significativas, preparaciones que, por vía de ejemplo, cualquier valluno, santandereano, chocoano o antioqueño, encontrándose fuera de su comarca, inmediatamente identifica como pertenencia, demostrándose así la validez del dulce como cohesionador de identidad regional, muchas veces de mayor alcance que costosas campañas cívicas con claros objetivos de corte patriótico. El siguiente es un recorrido concebido ante todo con criterio de goloso y sin ninguna lógica vial.

Santanderes

Hablar de dulces santandereanos remite a cualquier colombiano al sabor del mejor bocadillo de guayaba que se prepara en el país, el bocadillo de Vélez o veleño. Sin embargo, permitiéndonos unificar los dos Santanderes en uno solo para efectos de este comentario culinario, sería imposible no mencionar una serie de dulces de exclusiva preparación casera, los cuales han llegado a acreditarse aun fuera de nuestras fronteras, como es el caso del famoso arrastrado, del tonchalero, del cabello de ángel y del cortado. Este último es una formidable receta de leche de cabra, limón y azúcar, cuya fama regional se circunscribe a los corregimientos de Urimaco y El Salado, donde afortunadamente hoy continúan criando este conspicuo animal y del cual se dice que la calidad de su leche depende de una cuidadosa alimentación a base de orégano, albahaca, palito de negro, cují y tuno, productos vegetales que dan sabor característico al subproducto y obviamente al propio cortado. Dios permita que no desaparezcan las chivas de Santander y Norte de Santander, ni la costumbre de confeccionar tan selecto dulce.

Antioquia

Si bien la producción de dulces y repostería en este departamento es variada y numerosa, debemos reconocer que el consumo más significativo se hace con la materia prima de casi todo el recetario de la dulcería criolla; esto es la panela en su estado natural. Los antioqueños trituran este producto hasta convertirlo en polvo y con él acompañan su bebida predilecta: la mazamorra. Este pulverizado se denomina dulce de macho, y es tan apreciado por el comensal paisa que muchas veces llega a incorporarlo hasta en el caldo de su otro plato preferido: los fríjoles.

Existe otra receta que merece mencionarse, la cual, contrariamente a la simplicidad de la anterior, exige un laborioso proceso de confección, pues para llegar a su punto óptimo son necesarias casi doce horas de elaboración: se trata de la jalea de pata, que cuando se blanquea se le dice “sapos”. Esta receta es uno de los productos de mayor producción artesanal y fuente de ingreso de numerosas familias campesinas y urbanas, que logran incrementar sus ingresos gracias a su fabricación.

Ahora bien, al igual que en otras tantas regiones del país donde se prepara el arequipe en infinitas versiones o donde los dulces de leche y panela llegan a ser innumerables, en el caso de Antioquia aparece una preparación de esta familia de manjares, cuya producción se limita a un solo municipio, pero su aceptación y consumo se ve en todo el departamento; los paisas lo llaman queso de Urrao.

Costa Caribe

Cuando de hablar de dulces se trata, indiscutiblemente la región de Colombia con mayor tradición y gama de preparaciones es la costa Caribe. Naturalmente estamos hablando de los departamentos de Cesar, Magdalena, Bolívar, Atlántico, Sucre y Córdoba, los cuales, además de gozar de las bondades alimenticias que les entrega el mar, aprovechan igualmente la presencia de frutos tan especiales como el coco, el mamey, el ñame, el ajonjolí, el hicaco, el tamarindo, el mamoncillo, la guanábana, la ciruela y muchos otros de difícil consecución en las demás regiones del país. Es seguramente a causa de la existencia de productos tan especiales que el catálogo de la dulcería costeña se hace extenso, siendo, por lo demás, el resultado de una fusión étnica de características únicas, pues en ella coinciden principios culinarios aborígenes, africanos, españoles, árabes y asiáticos, que conforman una oferta cuyas recetas –dependiendo de los ingresos familiares– van desde la más refinada masa de almendras, hasta el simple amasijo de melao y ajonjolí, el cual popularmente se conoce con el bello nombre de *alegría*.

Es la dulcería costeña una manifestación cultural donde se evidencia la creatividad doméstica, pues además de contar con el patrimonio de numerosas recetas a base de coco y panela y excelentes masas con todo tipo de harinas y féculas, aprovecha –casi como ninguna otra región del país– productos escasamente utilizados en repostería, como es el caso de la yuca, el ñame, la auyama y el frijol.

Huila y Tolima

Estos dos departamentos de Colombia conforman una sola unidad culinaria. Los opitas, nombre que se les da a sus pobladores, son los abanderados en la preparación de dulces a base de guayaba; obviamente respetando el fuero y dominio de “su majestad el bocadillo” a los habilidosos santandereanos. No en vano, el dulce de cascaritas, la jalea y el cernido son tres modalidades hechas con la misma fruta, en cada una de las cuales compiten color, textura y aroma. Sin embargo, además de esta trilogía culinaria, se prepara en esta región –principalmente en el Huila– un dulce clásico de nochebuena, cuya mezcla de frutas y otros productos permite suponer un resultado original y succulento. Confeccionado con limones, papaya verde, brevas, higuillos, panela, almojábanas y queso blanco, parece ser que quien lo prueba peca por gula.

La Guajira

La Guajira es otra región sui géneris en la elaboración de dulces, y esto se entiende por el hecho de su particularidad topográfica y social. Región desértica de Colombia y habitada hasta hace muy pocos años por grupos familiares en donde la máxima autoridad –en todo sentido– era la abuela (matriarcado), lo que permite imaginar cómo la recursividad de la mujer que desempeñaba dicho papel se iluminaba en el momento de encontrarse ante fogones, con el fin de preparar sabores dulces a base de los exiguos productos que el entorno natural le facilitaba. Es así como la dulcería guajira se elabora con los productos más sencillos, y por ello encontramos recetas como dulces de guineo, ajonjolí y plátano maduro. Paradójico: en la tierra de la sal, también se preparan excelentes dulces.

Caldas, Quindío y Risaralda

No es osado pensar que hace casi dos siglos aquellas familias que salieron del departamento de Antioquia a colonizar nuevas tierras llevaban en sus ajuares los recetarios de dulces caseros que caracterizaban las cocinas familiares de su tierra de origen. Es por ello que en el Viejo Caldas se habla y se come igual que

en Antioquia, y por lo tanto no es de extrañarse que en Pácora, Aguadas, Supía, Anserma y otros tantos lugares de estos departamentos, la cocina dulce sea la misma de Sonsón, Abejorral, Ríonegro y La Ceja.

Naturalmente, la cocina cuando viaja sufre cambios propios del clima, el suelo y el producto como tal; es así como mermeladas, siropes, almíbares, alfandoques, suspiros, galletas, panderos, amén de la extensa gama de la llamada *parva antioqueña* (productos de panadería), experimentan leves variaciones, ora porque allí le ponen clavos y allá canela a una receta de base similar. En este orden de ideas, los suspiros de Supía, los panderos de Salamina, los quesadillos de Neira, los alfandoques con pasas de Anserma y el famosísimo pionono de Aguadas, constituyen todas recetas sobre las cuales se asume el más acendrado regionalismo, pues sus fabricantes y consumidores –en calidad de antioqueños de vieja data– aseguran que solo en su tierra se confeccionan estas maravillas y el resto de recetas que se encuentran en el mundo son para ellos ¡azúcar!

Chocó

Esta hermosa, apartada y enigmática región del país posee, igual que oro y platino, frutas tan exclusivas y selectas como los minerales referidos, y con las cuales las abuelas afrodescendientes confeccionan succulentos almíbares y amasijos. Badea, cachipai, pacó, pera de malaya, almirajó y borojó son una mínima muestra de la materia prima que enriquece las pailas y calderos donde se preparan dulces únicos en el país. Mención necesaria exige el dulce de borojó, cuyo aspecto y consistencia achocolatada lo constituyen en una pulpa apropiada para el paladar más exigente.

Valle del Cauca

La región más azucarera de Colombia, necesariamente presenta una amplia gama de preparaciones, gama sobre la cual se hace tarea difícil intentar una clasificación basada en su exquisitez. Sin embargo, tal y como dice la sabiduría popular, “¡A todo señor, todo honor!”, y el reconocimiento como mejor dulce del Valle es obviamente para aquella receta con homóloga preparación en el resto de regiones del país, pero que allí en la tierra de la caña de azúcar se llama tan acertadamente manjar blanco. Dicha receta es herencia de las matronas españolas que durante la Colonia se aposentaron en este departamento, sabiendo aprovechar las riquezas de ganado (leche), caña (azúcar) y arroz, e igualmente recurriendo al pragmatismo culinario de la negra vallecaucana, indicaron a esta los pasos para confeccionar una receta similar a la de España, sirviéndose de los accesorios de

cocina criollos; así, totumos, cagiüingas y mecedores permitieron llegar al punto de la actual receta.

Nariño

He aquí otra región de Colombia cuya cocina dulce es tan apetitosa como aquella de sal, pues en ella lapingachos (pastelitos de papa), empanadas de añejo, lomo de cerdo en salsa de lulo y los afamados tamales nariñenses, se combinan con estupendos acompañantes para conformar un auténtico almuerzo de la región, en donde recetas como los mostachones (versión pastusa de merengue), el bizcochuelo nariñense (con base de aguardiente), los quimbolitos (bolitas de harina de maíz, mantequilla, huevos, queso, aguardiente y pasas, envueltas en hojas de achira y cocinadas al vapor) aparecen como genuinos representantes del plato para postre. No menos succulento que los manjares anteriores es el famoso postre de tomate, cuya sola presencia en la mesa, rociado con almíbar, asegura la aceptación del más refinado gastrónomo.

Cauca

No es coincidencia que la capital del Cauca, Popayán, al gozar del atributo histórico de gran ciudad colonial, comparta con Cartagena y Mompox la característica de poseer una dulcería muy similar a la española, en la cual frutas caladas, almíbares, jaleas de frutas, amén de hojaldres, galletas y rosquillas, se reúnen todos en una sola bandeja para conformar el bien afamado nochebuena payanesa. A su vez, este delicioso plato compite en sabor y adeptos con otras dos recetas íntimamente emparentadas entre sí y denominadas por los caucanos como manjarillo y cortado, recetas a base de leche, azúcar y harina de arroz, sobre las cuales practican una supersticiosa manía culinaria, consistente en introducir tres piedras de río en la paila de preparación con el fin de dar sabor, textura y evitar pegados.

Patrimonio de esta región es otro dulce cuyo producto de base constituye un aporte exclusivo de la cocina indígena, producto usualmente utilizado en la condimentación y coloración de sopas y potajes y que vemos con extrañeza en una receta de dulce. Nos referimos al almíbar de ají, frecuentemente utilizado en la época de Navidad.

Boyacá, Cundinamarca y Bogotá

Geográficamente estas tres regiones son distintas; sin embargo, conforman una sola zona cultural, es decir, aspectos como arquitectura, vestido, lenguaje, cultivos

y, por ende, cocina, tienen gran similitud, consecuencia de haber recorrido el mismo proceso histórico.

Si bien Bogotá goza actualmente de todas las características de gran ciudad sobre la cual confluyen influencias culinarias de tipo nacional e internacional, no por ello deja de ser significativo el aporte en dulcería que la cocina regional (cundiboyacense) presenta en los manteles de esta ciudad en sus cuatro puntos cardinales. Brevas con arequipe son un postre o refrigerio que se vende tanto en la tienda más recóndita del sur como en el más refinado restaurante del norte. Ahora bien, gracias a la altura de esta región, la producción de frutas, y por consiguiente de dulces, permite un inventario de gran exclusividad, causa por la cual solamente allí encontramos postres que difícilmente tienen homólogos en otra región del país. Ejemplo de lo anterior son el esponjado de curuba y el dulce de feijoa, par de postres que garantizan la calidad y autenticidad de la dulcería cundiboyacense.

Finalizado este recorrido, creemos pertinente reivindicar el oficio del dulcero y repostero, valiéndonos del pensamiento expresado por el más reconocido y famoso cocinero del mundo, el francés Marie Antoine Carême. Dicho personaje, cocinero y autor de libros sobre culinaria y gastronomía, cuya pluma se considera tan prolifera como las de Chateaubriand y Lamartine, fue en sus cuarenta y nueve años de existencia cocinero primero del príncipe de Talleyrand, *chef* del zar Alejandro en San Petersburgo, jefe de cocina del príncipe regente de Inglaterra y del emperador de Austria, y culminó su extraordinaria y afamada carrera en las cocinas del barón de Rothschild. De Antoine Carême es esta célebre frase: “Las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principalísima la repostería”.

Referencias bibliográficas

- Abadía Morales, G. (1977). *Compendio general de folklore colombiano*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Martínez Llopis, M. (s. f.) “La cocina americana precolombina y las cocinas criollas”, pp. 167-228. En *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Editora Nacional.
- Ortiz, F. (1973). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Grimod de la Reyniere, B. A. (1980). *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets Editores.

- Patiño, V. M. (1984). “La alimentación en Colombia y en los países vecinos”.
En *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, t. 1. Bogotá:
Biblioteca Científica de la Presidencia de la República de Colombia.
- Guhl, E. (1972). “¿Cómo debe ser un atlas escolar y para que sirve?” pp. 113-152.
En *Temas colombianos. Estudios geográficos 1*. Bogotá: Instituto Colombiano de
Economía y Cultura.
- Instituto Colombiano de Cultura (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*.
Bogotá: Círculo de Lectores.

Tres herencias gastronómicas

De África: boca' o bueno, boca' o malo.

Magia y alimentación en el Pacífico colombiano

LUZ MARINA VÉLEZ JIMÉNEZ

*Con la comida nos enamoramos, nos casamos, nos
desunimos, y con la comida nos entierran.*

— Estrella de los Ríos

PENSAR EN EL MESTIZAJE gastronómico es pensar en las cocinas europeas, las huertas americanas y los comedores africanos; es pensar en tomar agua del pozo de otro, morder la fruta del árbol de otro y cocinar lo que otro siembra. Las cocinas y sus comidas rompen barreras geográficas, culturales y humanas, y representan –como crisol donde se cuecen simbolismos, imaginarios y fantasías– las visiones del mundo que ilustran el hambre, la salud y el placer.

Una de las cocinas más arcaicas y mágicas de la humanidad es la africana; evoca, por su color, olor, textura y fuerza, un universo afrodisíaco, enlazado etimológicamente a la raíz griega *afro*, “espuma”: Afrodita, la diosa del amor, que suscita seducción y vitalidad; y etnográficamente, al vocablo latino, *apricani*: “hombre negro, quemado por el sol”. De África se abre hacia el mundo una deliciosa cocina para los sentidos, una encantadora diversidad para la integración, un multisípido regalo para la identidad y una mágica práctica botánica y herbolaria que convoca rituales alrededor del cuerpo, el alma y el espíritu. Sus insumos, técnicas y usos han potenciado la “otredad” de sentidos y emociones, dietéticos y terapéuticos, saberes y sabores de un exclusivo mestizaje que ancla en su centro el más festivo, cromático y atemporal sincretismo.

La cocina africana, levantada entre el cielo y la tierra, entre el concepto de salud y enfermedad, es matriz de una identidad que ha atravesado fronteras físicas y simbólicas con un éxito arrollador. Con la fuerza de una revolución social, sus sabores, conjuros, rezos, danzas, espíritus y hechizos se tomaron las huertas, las alacenas, las cocinas, los comedores, los espacios de los oráculos y las habitaciones de los chamanes del Nuevo Mundo; al aire libre levantaron, sin reparo ni competencia, fogones –de cocineras, parteras, brujas y yerbateras– enterrados en cocinas de interior.

Los negros traídos desde África a América legaron a los nativos del Nuevo Mundo una tradición llena de secretos, poderes, oraciones y portentosos amuletos –objetos mágicos que se pueden obtener del reino vegetal, animal o mineral, siendo el primero fuente provisoria de elementos con poderosos usos–.

En la concesión, posesión e ingestión de este mundo animado se han conjurado y consagrado raíces, tallos, hojas y flores de algunas plantas que con sus poderes curativos liberan de enfermedades, de influencias peligrosas y de posesiones demoníacas. Estas plantas generan seguridad psicológica y armonía social, pues se cree que repelen y liberan energía, preservan de sortilegios y atraen la buena suerte, la fortuna, el amor y la amistad. Un regreso gustativo a los orígenes de la cocina afro en Colombia nos conduce a este mundo mágico-religioso donde los alimentos, además de nutrir, exorcizan, hechizan y curan.

Las prácticas mágicas, en tanto interpretaciones de los fenómenos de la naturaleza, son construcciones culturales que fundan relaciones complejas e íntimas entre el entorno y las tensiones sociales, grupales e individuales; como conocimiento de una realidad ininteligible se legitiman, se sustentan, se custodian y se revelan gracias a la transmisión oral de hombres y mujeres que, como mediadores, curanderos, sanadores, canales o instrumentos, practican –a través de estados alucinatorios y meditativos, o de contemplaciones extáticas– la magia productiva, destructiva o protectora, con el objetivo de “hacer” y “deshacer” enfermedades del cuerpo, el alma y el espíritu individual y colectivo.

La naturaleza, como ente animado, principio de vida y catalizador de la evolución humana, y la magia, como elemento, fenómeno y sistema de supervivencia simbólica, revelan la concepción metafórica de las plantas como práctica real en el Pacífico colombiano. A través de ellas los pobladores de esta región denotan la vida y la muerte, las enfermedades (mentales, físicas y espirituales); los agentes sobrenaturales (los espíritus maléficos, los espíritus tente-en-el-aire, las almas del purgatorio); los hechizos (el mal de ojo, los enyerbes, los sopladros, los postizos, los

espantados, las velaciones); las “contras” (los riegos y los sahumeros), entre otros aspectos y componentes de su cultura. La vida cotidiana de estas comunidades oscila, en gran parte, entre el cultivo y el consumo de plantas con poderes nutritivos y terapéuticos que, consagradas, conjuradas, almacenadas y recetadas, se anclan en el centro mágico-religioso de su acaecer histórico.

Las consideraciones de salud y enfermedad en la región del Pacífico colombiano tienen que ver con la armonía o la ruptura con la naturaleza. Como dice Ana Virginia Robledo, lectora de orina,

Nos enfermamos porque no estamos cerca de Dios y limitamos la vida a los problemas, al trabajo, a la terquedad, a los vicios, al miedo y al rencor. Como quien dice, no nos cuidamos y por eso es que no se nos mueven bien ni los pensamientos, ni la sangre, ni la energía, y entonces nos estancamos. Como somos ignorantes no tomamos agua, no respiramos bien, vivimos de afán y destruimos la naturaleza; por eso nos enfermamos.

Para equilibrarnos tenemos que usar plantas limpiadoras, fermentadoras y sanadoras que tenemos en la región, como la salvia, el limón, la canela, el girasol, el geranio, los pétalos de rosas, el ajo, la ruda, el tabaco, el escansé, la cebolla, el botón de oro, la ortiga, la mostaza, la artemisa, el anís, la malva, la luminaria, el rábano, el pelo de maíz, el cura hígado, el pepinillo, la linaza, la albagarria, el casco de vaca, el paico, la albahaca, el toronjil, la yerbabuena, la manzanilla, la alvernia, el saúco, el brevo, el hinojo, el nogal, el arrayán, el ojo de buey, la flor de árnica, el achiote, el frailejón, la yedra de playa, el enebro, el cilantrón, la otoba, el té de brusca, la hoja y la fruta del aguacate, la coca, el jengibre, la pimienta, el clavo, el tomillo, el orégano, el sanalotodo, el borrachero, la caléndula, el anamú, la penca sábila, la alfalfa, el cedrón, el copillo, el marañón, el berro, las acelgas, las lechugas, las espinacas y el perejil (Testimonio oral).

Junto al poder de estas plantas, que cotidianamente se conservan en solución de aguardiente, también se usa en la región el poder transmutor de aceites animales y vegetales como los de tortuga, oso, culebra y caimán, y de vegetales y frutos como el tolú, la higuerrilla y el coco; además, cebos de cordero y de cabra, lo mismo que lombrices de tierra, huesos, picos, colas y dientes de dantas, tigrillos, caimanes, tórtolas y lagartijas. Esta mágica cosmovisión confronta y complementa creencias

acerca de la vida y la muerte de negros, indígenas y descendientes de españoles; conforma un vademécum de prácticas cotidianas frente a los alimentos, e instituye un maravilloso escalafón de sabios, expertos curanderos “de culebra”, curanderos con rezos, lectores de orina, “sobadores”, brujos, “animeros”, adivinas, parteras y cocineras que recetan cataplasmas, compresas, maceraciones, decocciones, baños, infusiones, extractos, jugos y bebidas aromáticas.

La comunidad vive en conjunto con el legado ancestral de una cocina extendida desde el ámbito nutricional al medicinal y al mágico; una cocina de mamás, curanderas y brujas que, a través del agua, el fuego, la tierra y el aire, transmuta sensaciones, emociones y afecciones de una comunidad anfibia sostenida por *negros de mar* y *negras de tierra*, quienes entre rezos y bailes recrean la historia de los conocimientos y los sentimientos heredados de África; elementos que convirtieron los alimentos del Nuevo Mundo en la piedra filosofal de nuevas creencias, bajo las cuales se nombrarían y legitimarían como *boca'os* buenos y *boca'os* malos, como representantes de la salud y la enfermedad, de la vida y la muerte, del bien y del mal. Una historia acopiada por las mujeres, inducida en los niños, transmitida a las cuadrillas y consumida en pleno.

Los *boca'os* buenos representan la vida y la salud; nutren, llenan y sanan; calman el hambre por antonomasia, y son recetados por cocineros y curanderos. Servidos en platos, tazas y botellas curadas se convierten –según la teoría de los humores y los conceptos de “alimentos fríos y calientes”– en hábitos de hambrientos, enfermos y hechizados (Velásquez, 1957). Entendidos como regalo de los dioses y como tabú se prescriben y se preparan de manera especializada y restrictiva.

Y previa purificación del sistema: ingrediente-alimento-cocinero-comensal-medio-yerbatero-curandero-paciente entran funcionalmente en el mundo atómico, astronómico, perceptivo, sexual y verbal de los vivos.

En este circuito vital transitan el madroño agridulce –que equilibra la tensión arterial–, el clavellino –que estanca hemorragias–, el zarcillejo –que cura la hidropesía–, el Martín Gálviz –que desinflama–, la lombricera –que purga y laxa–, la flor de muerto amarillo –que cura el dolor de muelas–, las hojas de yuca blanca –que palian el reumatismo–, la venturosa –que desinflama las hemorroides–, la golondrina –que disuelve los apostemas– y la resucitadora –que contrarresta las picaduras de serpiente–, entre otros vegetales.

En la preparación de los *boca'os* buenos intervienen –como secreto terapéutico– las técnicas básicas de la cocina universal: asar, hervir, macerar, sofreír y fermentar, invocaciones a los dioses africanos perdidos en el traslado a nuevas

tierras, y misteriosas alianzas con el mundo mágico-religioso de los indígenas locales. En la vida cotidiana y en los rituales de transición de la comunidad figuran ramas, flores y raíces molidas, tostadas y sofritas en grasa animal o vegetal; baños y *tomas* de leche, sangre y orina –reposada, trasnochada o hervida–, y ombligos, huesos y cabellos chamuscados, objetos todos que configuran y articulan el sistema de creencias para conjurar. Estas prácticas revelan que no es el placer sino la salud, no es la correspondencia entre sabores sino la satisfacción –valores físicos y morales– los que afirman lo sagrado y lo profano de la identidad triétnica.

Los *boca'os* malos son aquellos ingredientes o preparaciones que por la alteración de su “vital” tienen una connotación moral de anormalidad, pues con ellos se transgrede la bendición de los dioses, se amarra, se enferma, se envenena y hasta se mata a quienes los consumen. Se convierten en fetiche, en objeto azaroso y sospechoso, en objeto de temor, ya que están “cargados” con la intención de someter la voluntad de quien los ingiere hacia quien contrata su preparación –*trabajo*– para beneficio propio. El *boca'ó* malo da lugar a otros sabores y a otras sensaciones; su cocina dibuja *otras* memorias e identidades como *nuevas* formas de volver a la fuente social. Sus conjuros traducen, con *otras* acepciones, las urgencias de los deseos humanos, y su emisión constriñe las fuerzas de la naturaleza a ejercer las acciones requeridas. En los secretos dominios del *boca'ó* malo, los anhelos “oscuros” se verbalizan y se trasforman en realidad objetiva; aquí el lenguaje se vuelve paisaje y ese paisaje, a su vez, es una invención, una metáfora personal o de grupo.

Todo esto deviene en una realidad fitosimbólica conformada por especies como el amansador, la querendona, la seguidora, la barbuquera, el corazón de hombre, la conga, el quereme y el sígueme, que, preparadas en maceraciones, extractos, infusiones o polvos, se introducen camufladas en las comidas y en las bebidas cotidianas de la persona objeto del *amarre*; o como la lengua de suegra, la espuma de mar, la melena, la cinta blanca, el espárrago de jardín, la oreja de burro y el contra-amor de hombre que, guardadas en pequeñas bolsas de seda y mezcladas con tierra de cementerio, trozos de huesos, ojos de animales y talismanes, se esconden en los espacios íntimos de la persona a la cual se le desea la *mala suerte*.

O es el caso de plantas *adivinatorias* como la datura, el borrachero, la coca, la marihuana, el tabaco, el yagé y la ayahuasca que masticadas, bebidas o fumadas, amplían el espectro de la conciencia psíquica y física de quien las consume. Realidad alegórica en la que se inscriben el consumo de *pilde* o del *amargo Andrés*, que permiten al curandero o *pildezero* una conexión espiritual (Galeano, 1996: 433) desde donde prescribe el origen de los males; el uso de las botellas curadas

con albahaca, altamisa, anamú, botón de oro, eucalipto azul, hortensia, jengibre, matarratón, rosa, venturosa y verbena blanca que exorcizan las malas intenciones; y el porte de catapes, chochitos, lágrimas de San Pedro, mate, mostaza, ojo de venado, ajo macho, amansaguapos, amansajusticia, hoja santa, y trébol de cuatro hojas como semillas y plantas *protectoras*.

Como extensión de este misterioso catálogo aparecen –bien como *boca'os buenos*, bien como *boca'os malos*– algunas secreciones del cuerpo humano (saliva, sudor, semen, sangre, leche, cerumen), y hasta los mismos huesos, uñas y cabellos, como principios vitales sugestivamente permeados de una profunda religiosidad del Medioevo español, dispuestos “hipnóticamente” –como fetiches, pócimas o talismanes– entre velas, perfumes y ciertas posturas corporales que dan, a través del acto de ingerir (lamer, chupar, morder), la sensación de poder y seguridad, la creencia de un mundo controlado a voluntad.

Así es como referentes espirituales, psicológicos y fisiológicos determinan las prácticas alimenticias-sanadoras-hechiceras en el Pacífico colombiano, como prácticas mixtas que entrelazan el demonio de los católicos, los espíritus indígenas y los dioses africanos, dando cuenta de la sincrética relación hombre-naturaleza-cultura. Relación que, a pesar de ser discriminada y violentada bajo la acusación de brujería y demás formas de conducta moralmente proscrita, nombra, clasifica y califica la realidad de acuerdo con una cosmogonía que permite encontrar y exorcizar el origen de los males. Prueba de ello son las siguientes recetas, que entre la pasividad y la excitación dicen lo que la comunidad calla, y que son elaboradas, en este caso, para curar el malestar que provocan el mal de ojo, la depresión y la desgracia:

Para espantar el mal de ojo en un niño

Ingredientes

- 1 manojo de albahaca
- 1 litro de agua bendita
- 1 pañuelo blanco

Procedimiento. Invocar al orixa, el dios o el santo de cabecera –Yemanyá, Jehová, Corazón de Jesús, San Pacho, San Antonio u otro–. Humedecer la albahaca en el agua bendita. Acostar al niño con el pecho descubierto y dibujar siete cruces sobre el “pechito”, el vientre, las piernas, las manos y la frente. Después del exorcismo, envolver el manojo de albahaca en el pañuelo y lanzarlo lejos de la casa.

Para aliviar la depresión y el cansancio mental*Ingredientes*

- 1 coco y su agua
- 1 pocillo de arroz
- 3 frutas blancas maceradas (piña o pera, por ejemplo)
- 1 pocillo de agua de río
- 1 pocillo de leche
- 1/2 pocillo de manteca

Procedimiento. Rallar el coco, moler muy fino el arroz y macerar las frutas. Mezclar los ingredientes con las aguas, la leche y la manteca. Amasar y formar con ellos una pasta. Aplicar el preparado, como si fuera un ungüento, en la cabeza. Masajear y rogar al dios, al orixa o al santo por la sanación. Cubrir la cabeza con una tela y dejar reposar la receta por una noche.

Retirar y lavar muy bien con agua al día siguiente.

Para alejar la desgracia

(Debe hacerse un día martes antes de que caiga el sol)

Ingredientes

- 7 granos de café
- 1 cuenco con harina
- 7 monedas doradas
- 1 vaso de agua
- 1 manojo de ruda macho
- 1 bolsita de tela amarilla

Procedimiento. Reservar durante un mes los granos de café dentro de la harina. Remojar durante el mismo mes las siete monedas en el vaso de agua con la ruda, renovando cada semana el agua y la planta. Una vez cumplido el tiempo, retirar el café y las monedas; conservarlas en la bolsa de tela amarilla dentro de la billetera.

Este mágico mundo, transmitido por una sonora oralidad, nos enseña el conocimiento acumulado y el razonamiento práctico de una cultura que afirma –en la primacía del pasado y en la preeminencia del futuro–, la benignidad o malignidad de cada *boca'o*, que vive el cosmos en la palabra, en la relación dual entre amor y gusto, entre comunión y convivio, entre erótica y gastrosofía. Una cultura de afros

en el Pacífico colombiano, para quienes la razón es la gran locura manifiesta, y la magia, la gran sabiduría escondida.

Del Oriente Medio: la empanada, un misterio encubierto que devela el paladar¹

Mixtura

El contraste de técnicas culinarias tradicionales y foráneas, de ingredientes propios de costas, montañas, sabanas, bosques y selvas, y de gustos simples y complejos, esbozó desde tiempo atrás lo que conocemos hoy como las cocinas y las comidas *fusión*; categoría bajo la cual podemos nombrar de manera emblemática la empanada, exquisito manjar mestizo, popular y tradicional de América.

La empanada es un alimento viajero; sus preparaciones y significados amplían y relacionan todos los aspectos del sistema cultural que las produce y las consume. Es un plato que ha logrado sostenerse en el imaginario colectivo de múltiples generaciones como ingrediente, técnica, uso y sabor propio, por lo que su procedencia se desdibuja y los títulos de “alimento de origen” proliferan.

Guardado y horneado

En el gallego-portugués medieval se encuentran grafías como *empaada*, *empaada* y *empanada*, que definen el vocablo “empanada”, derivado etimológicamente de las voces latinas *em* y *panis*. *Empanar*, según el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, significa “encerrar una cosa en masa, pan o harina para cocerla en el horno o freírla en una sartén”. En otra variación del término –según el latín de los canteros–, se conoce con el nombre de empanada *patiola* a un apetitoso manjar basado en productos (carnes, peces, vegetales...) muy bien condimentados y encerrados entre dos capas de masa que puede ser especial o la misma masa del pan.

Técnicas, sabores y funciones similares de guardado y horneado se han desarrollado en todas las cocinas del mundo, con preparaciones como pastelillos de vigilia, tartaletas o pasteles: bollos preñados (Orense), *empolada* (Verín), *caminha* (Portugal), *meatpie* (Inglaterra), *pirog*, *pirosyok* y *kuliebiakas* (Rusia), *turkey pot pie* y filete *Washington* (Norteamérica), *caldudas* (Chile), *embarradillas* (México), *nacatamal* (Honduras), *pierogi* (Polonia), tamal (Colombia), *pasticcio* y *calzone* (Italia), *stroudell* (Alemania), pastel de carne (Francia), *okere* (Países Vascos) o

1. Una versión de este apartado se publicó en la revista *Generación*, del periódico *El Colombiano*, Medellín, enero de 2010.

timbal (África). Preparados que se han compartido como unidades de gusto y de técnica en todas y cada una de las globalizaciones que ha enfrentado el hombre de todos los tiempos.

Antecedentes legendarios

En las trescientas cincuenta líneas escritas en tres tablillas cuneiformes, datadas hacia el año 1600 a. C., se develan secretos de la cocina mesopotámica –única con una antigüedad tan destacada– recogidos en cuarenta recetas que relatan prácticas de cocina, comida y bebida entre las que emergen los pasteles como antecedentes legendarios de las empanadas.

El documento hace mención a *marâsu*, un tipo de batido que, preparado con cereales macerados en mortero, remojados en agua y ligeramente expuestos al calor, consagra al pan como base que se condimentaba y se moldeaba (en moldes de ladrillos), para convertirlo en lo que hoy conocemos como panes de molde, hogazas, galletas y pasteles.

A finales del siglo V a. C., Miteco, contemporáneo de Platón, redactó en su *Tratado de cocina* las instrucciones para preparar platos mediterráneos, en los que reseña la forma de cocción y los ingredientes de los pasteles o empanadas. Como prolongación de esta dimensión culinaria, Apicio, en su libro *De re coquinaria*, compiló ciento veinte recetas entre las que presenta pasteles que eran amasados con harina en flor, vino, aceite y grasa, o con miel, higos secos y nueces, para luego ser cocidos al horno.

Para el siglo XV, Ruperto Nola describe, en su *Libro de guisados*, recetas de empanadas con pescados como lamprea, salmón, barbo, sáballo, esturión, palamida, congrio, morena, atún y lobo de mar; todas ellas sazonadas con abundante cebolla, jengibre y pimienta.

Hasta nuestros días, la empanada ha recreado, a lo largo de la historia de la cocina, los sabores del pan; en épocas de paz y en épocas de guerra, introducir en ellas tocino, chorizo o tomate convierte la comida de las más austeras mesas en exquisitas delicias para el paladar. Hechas en hornos y fogones caseros, han reunido a familias que –como en su origen remoto– juntan plato y pan en un solo bocado que reduce el hambre y place los sentidos.

Periplo

La empanada ha recorrido y conquistado múltiples usos, escenarios y paladares; expuesta como un bien que se ha apartado de la intimidad del espacio

doméstico de la cocina, para estrenarse en escenarios abiertos y públicos de la calle, se afirma como patrimonio y bastión culinario de la cultura popular de muchos países en los que, siendo comida de pobres, ricos, esclavos o libres, conserva la singular esencia del verbo *empanar*.

Galicia (España) se ha abierto al resto del mundo a través de una amplia oferta de recetas, como cancionera y pregonera de sus empanadas de pollo, conejo, cabrito, anguila, codorniz, ternera, rana, acelga, chorizo y jamón. Este territorio cuenta con una comunidad portadora de un especial abanico de delicias que saborean patriotas y extranjeros, quienes las comen frías y calientes, en excursiones, meriendas, banquetes y fiestas.

De Galicia a América viaja la técnica del pastel horneado y, de África, la del frito. Riquezas que introducen, en el universo de las masas rellenas del Nuevo Continente, insólitos guisos, recados o pinos de carnes rojas y blancas; verduras, frutas y cereales; sabores salados y dulces como el de la empanada de Cambray (producto del Valle del Cauca colombiano que combina el dulce melado de la caña de azúcar y el azahar de naranja).

Custodia del honor

La relación entre la empanada y el territorio colombiano se conoce a partir de las crónicas de frailes y misioneros, quienes registraron –con gran subjetividad– cómo los pasteles horneados, de harina de trigo, cebolla y pescado que conocían, inspiraron bocadillos multisípidos y excéntricos hechos con maíz, papa, tomate y carnes de caza –ingredientes vernáculos de América–, acentuados en deleite con la técnica del frito africano, democratizados en fogones y mesas desde La Guajira hasta el Amazonas y desde los Llanos Orientales hasta el Chocó.

Como parte de la cocina creativa y afectiva, de la cocina recursiva que recicla, que oculta sobras para consumir lo que hay, para paliar el hambre y para poner a prueba a los comensales, las empanadas, en la intimidad de estos fogones, se han convertido en custodia del honor y la economía, bien por el celo con que se guardan los secretos de sus recetas, o bien por el beneficio económico que reporta su preparación.

El prestigio de algunas recetas familiares fue el dispositivo que propagó la venta de empanadas en el país, dando paso al oficio de “cajoneras”, “pandequeseras” y “empanaderas” que masificaron su consumo, al lado de las ventas callejeras que surgieron entre sombrillas circenses como simulacros de cocinas itinerantes que con poncheras, vitrinas y ollas han ocupado atrios, esquinas y quicios de casas.

Secretos familiares

A principios del siglo XX, las mujeres, convencidas de su labor religiosa y social, llegan a protagonizar nuevos roles. Ahora, como proveedoras de alimentos, gestoras de bazares, fiestas, reuniones y encargos, exhiben los sabores, olores, colores y sazones de *sus* cocinas –síntesis de técnicas, ingredientes, estéticas y gustos mestizos–, con el reconocimiento y la admiración de la clase media del país.

Secretos familiares como el de las carnes que son adobadas antes de moler o desmechar, el corte fino del relleno de tomate y cebolla, la temperatura media del aceite que empuja la empanada hacia la superficie, el perfecto repulgue de la masa que inhibe el escape de cualquier sabor, el color dorado y la *crocancia* logrados con panela rayada y triguisar, y el sello personal en el cierre con moños, boleros y medias lunas logradas con las uñas, reestrenan la cocina doméstica en el espacio público, revolucionando la dinámica culinaria, popularizando el conocimiento de otras recetas básicas y activando la economía informal.

El protagonismo de las empanadas es evidente; un extenso listado se inaugura en el país con nombres de territorios: antioqueñas, bogotanas, caucanas, vallunas; de ingredientes: pipián, huevo, jaiba; de mujeres: Efigenia, Rosa, Inés; y folclóricos: chorriacorbatas, de viento o de iglesia.

Así, las empanadas forman un sistema de economía ágil y rápida, de poca inversión y gran beneficio. El ciclo de compra de ingredientes-preparación-venta demanda menos de veinticuatro horas. Inicia en la madrugada cuando las “empanaderas” se abastecen, en las galerías de las plazas de mercado, de maíz, papa, tomate, cebolla, cilantro, carne y aceite; continúa en las cocinas de sus casas cuando, a punta de fogón, sartenes, máquina de moler y cuchillo, cocinan, pican, soban y pampean masas, guisos y ajíes, magnífico *mise en place* que reservan mientras se desplazan al mediodía o a media tarde al lugar de venta. Y antes de medianoche –cual cuento de hadas– estas mujeres cuentan uno a uno monedas y billetes, descubriendo las ganancias del día que les ha dejado, con la venta de sus comidas, la posibilidad de iniciar nuevamente el ciclo que les permite comprar para hacer y comer su propia comida y que, cual alcancía, atesora monedas para “echar el piso, vaciar la plancha, levantar el muro o construir la casa”.

Comer y creer

La asociación madre-alimento-religión es una singular impronta cultural antioqueña que atraviesa la historia de sus cocineros y comensales, creyentes y ateos, que en la base de su creencia popular encuentran la sentencia “Dios nos da de

comer y de beber sin merecerlo”. Una población que entiende el concepto de comunidad (común unidad) desde la religión y desde la idea de que familia que “reza y come junta, permanece unida”; familia –casi siempre campesina– que vive en el tránsito de la tierra a la cocina, de la cocina al comedor y del comedor a la iglesia.

Los domingos –días de fiesta, de resurrección– la población modifica la intensidad de su jornada, yendo a misa y comiendo empanadas de iglesia que funcionan como el “cielo prometido” a matronas sin ingresos, como limosna con beneficio automático y como atractivo extra de los ritos litúrgicos.

Las empanadas de iglesia – “sin pecado concebidas” – las mismas que emulan la carne con cáscaras de papa, son aquí símbolo de austeridad, sacrificio, caridad, construcción y comunidad. El dinero recogido de su compraventa se multiplica cual “parábola de los panes”, y se reparte entre hogares para niños campesinos, asilos para ancianos, fiestas patronales, mercados para los pobres y construcción y reparación de las mismas iglesias. En esta dimensión, las empanadas amasan en la misma pasta lo sagrado y lo profano, y dinamizan el ser, el saber y el hacer de las comunidades que las preparan, sirven y comen.

Consecuencias

Las biografías de las empanadas son las mismas de mujeres y hombres que ven en las comidas y las cocinas una posibilidad de sustento y una acción con connotaciones religiosas, económicas, simbólicas y sociales. Las empanadas reivindican la labor de antropólogos, sociólogos, artistas, médicos, nutricionistas, economistas, escritores, cocineros y comensales de todo el país, quienes las han estudiado, codiciado, saboreado, sancionado y, secreta o públicamente, han sucumbido al encanto de su grasoso y crocante consumo callejero.

Sin duda, las empanadas son una rica expresión del eclecticismo que revela, en un mordisco, un mundo de sabor múltiple para el paladar y la memoria de una tradición a la historia de los alimentos. La empanada, como proceso y producto, entraña el dinamismo cultural, la diversidad étnica y la realidad de la fusión.

De América: la papa y el maíz, referentes de identidad

*La fenomenología en nuestro sentido es la ciencia de los “orígenes”,
de las “madres” de todo conocimiento, y es la base materna de todo
método filosófico: a este terreno y al trabajo en él, todo regresa.*

–Edmund Husserl

Maíz y papa,¹ productos vernáculos de América, revelan en el presente un pasado que no envejece, que se enriquece en una especial dinámica sagrada y profana, como rito y ceremonia de creaciones y adaptaciones; hunden sus raíces en la historia del territorio, los productos y los pobladores; se ofrecen como saberes técnicos y mágicos de origen remoto, transmitidos por la oralidad y legitimados por cada grupo en su definición de tradición, identidad y pertenencia. Son productos biógenos, básicos, buenos para comer; son raíz y fruto que permiten explicar y ser explicados, crear y ser creados; son alimentos de la misma naturaleza del pan:² útiles, venerables y necesarios –ese “algo nuestro” de cada día–. Son afirmación del sustento, la familiaridad y la esperanza en la tierra (casa) que para cada uno, independientemente de lo árida o fértil que sea, es terruño, parcela, chacra, lugar sagrado (santo), centro y ombligo del mundo que abastece la vida a partir del alimento que engendra. Son objeto e incógnita del hombre de todos los tiempos. ¿Qué sería de la mesa sin el producto sagrado de la tierra? ¿Qué sería de la tierra sin el regalo de los dioses?

1. Desde el griego *zeo*, “vivir”, hasta el taíno *mahís*, “planta que sostiene la vida”, el término *maíz* ha sido el *milho* portugués, el *avati* o *avachí* guaraní, el *nasolék* mocoví, el *aw(a)rá* toba, el *wa* araucano, el *corn* o *turkey corn* ingleses, el *blat d’indi* catalán, el boroña, danza, mijo, millo, panizo, zara o choclo castellanos, el *arto* euskera, el *panizu* mileka, el *maïs*, *blé d’inde* o *gaude* franceses, el *milhão* y *milho* gallegos, el *sara* quechu, el *ixim* maya, y el *cintli* nahua. Y desde el latín *pappa*, “comida de niños”, hasta el quechua *yoma* o *iomza*, “nicho de vida” y “regalo de dioses”, la papa ha sido el *acús* de los peruanos, el *amka*, *choque* o *choke* de losaymaras, el *kuraji* de los Andes Orientales, el *poñi* y la *malla* de los chilenos, la *amista* y *quinqui* de los aguarunas, la *cachariqui* y *maaona* de los machinguengas, la patata de los españoles, la *pomme de terre* de los franceses, la *potato* inglesa, la *kartoffel* alemana, la *kartochfel* rusa, la *kumpir* de los Balcanes, la *krompir* de Yugoslavia, la *mamfarang* tailandesa, la nuez de la tierra en China, la *kantang* holandesa, la *khoaitay* indonesia, la *alu* vietnamita, la *sib-i* de la India y la manzana de tierra iraní-iraquí.

2. El pan es el deseo supremo porque satisface la necesidad más esencial, la más elemental: la de sobrevivir, y, por extensión, todas las necesidades. Por eso en todos los países donde forma parte de la alimentación cotidiana está en la base de las metáforas populares asociadas con la posesión y con la vida: simboliza todos los alimentos posibles, los del vientre y los del corazón, los del cuerpo y los del alma: “quitarse el pan de la boca”; “largo como un día sin pan” (Noëlle Châtelet).

¿Qué sería del hombre sin el alimento básico, sin el pan, sin el maíz, sin la papa? Otros serían los conceptos de nutrición y de placer, otros el significado y el sentido alimenticio, otras la cadena y la práctica del comer, otros la evolución, el desarrollo, el mito y la poética; otra sería la súplica a los dioses y, como respuesta, una amarga constante: el miedo a la muerte sin la ventura de los alimentos.

La papa (“el pan de la tierra”) y el maíz (“la causa de vida”), en sus respectivos 8.000 y 7.000 años de historia¹, han alcanzado la plenitud de sus efectos en las sociedades ancestrales y actuales de América. Son parcelas fundamentales de la totalidad culinaria, mágica, medicinal, económica, política y social de comunidades indígenas, afrodescendientes, mestizas y mulatas (rurales y urbanas), que se legan como saberes y sabores de tiempos inmemoriales.

En la diversidad geográfica, étnica y cultural de América, la papa y el maíz han posibilitado el florecimiento de comunidades autodefinidas como *hombres de la papa* y *hombres del maíz*, civilizaciones (maya, azteca, inca, muisca, entre otras) que históricamente han dinamizado pensamientos y prácticas asociadas a la producción, distribución, preparación y consumo de estos tesoros, como *gustemas* y *tecnemas* (unidades mínimas del gusto y de la técnica, respectivamente) ligados al folclor. Este patrimonio, en aras de su legitimidad y su intercambio, se transforma incesantemente para convocar, provocar y evocar, de maneras dispares o iguales, la cohesión, la memoria y la identidad comunal, la misma que para efectos de nutrición y placer dibuja en las comidas y bebidas de sal y de dulce la cosmovisión de los grupos. Dicha cosmovisión es confiada como construcción e interpretación del mundo, en un ordenamiento que, más allá del apetito, el hambre y la sed, es la causa del crecimiento, el desarrollo y la conservación de las estirpes.

Este acervo, elemento de supervivencia práctica y simbólica, advierte auténticos caminos del conocimiento y la satisfacción del apetito; discurre entre la semilla y el rito, la palabra y el mito, el hambre y el placer; acontece como lógica del hombre (antropología) y como amor al conocer (filosofía); improntas indelebles estas que, como *menú*, abren el catálogo de la alimentación del cuerpo y de la nutrición del espíritu, y ayudan al hombre a designar el qué, el cómo, el

1. Pruebas arqueológicas ubican el origen de la papa alrededor del lago Titicaca (Perú) hace 8.000 años, evidenciando las primeras variedades cultivables, las modificaciones y los desarrollos que lograron los pobladores a partir de la silvestre *solanum brevicaule*; y el origen del maíz en el sur de México hace 7.000 años, donde la domesticación del *teocintle* o maíz cimarrón dio origen a la expresión actual “sin maíz no hay país” y a la gran diversidad que de esta especie se ha logrado.

cuándo, el cuánto y el porqué cocinar y comer; a precisar en estas preguntas el sentido de lo humano.

En América, las culturas del maíz y la papa han cultivado, en un eterno *continuum*, el conocimiento, la comprensión, la ocupación y el beneficio de la tierra como posibilidad de creación deontológica, como concepción y expresión ecológica, económica y ecosófica, como transformación y potenciación del bienestar de la comunidad, la solidaridad y la fraternidad.

El tratamiento etnográfico, hermenéutico y semiótico¹ de las culturas las reconoce como sistemas integrales y como expresiones de los *saberes* y los *sabores* ancestrales de América (términos de aplicación culinaria y gastronómica,² imponderables de la vida real, que revelan cómo cada cultura va más allá del *cocinar y el comer para sobrevivir*).

Hay que recordar que el principal objetivo de Colón era el encuentro de una ruta que le permitiera llegar más rápido a los tesoros de Oriente: las especias. Encontró un continente en el que no se sentía el olor dulzón de la canela ni de la nuez moscada, y mucho el picante de la pimienta. De manera que aunque Colón y sus hombres se sintieron embriagados por los penetrantes olores de mangos, guayabas, chirimoyas y piñas, salvo estas sensaciones, algo chocantes y demasiado embriagadoras para los

1. La etnografía posibilita conocer, comprender y reivindicar la experiencia humana traducida a datos científicos, y permite la exploración histórica, social, geográfica, demográfica y de estilos de vida; asimismo, provee la observación participante, la descripción émica y ética de la vida cotidiana de la población objeto de estudio, el uso de entrevistas dirigidas y semi-dirigidas, la consignación rigurosa de los datos en diarios de campo –registro de testimonios orales, escritos y fotográficos–, la transcripción y sistematización de la información en fichas de contenido, y el análisis cultural –antropológico– que se socializa a través de conferencias y conversatorios ante la comunidad académica.

De la exégesis (método de interpretación que responde a una aproximación inicial de un texto que aborda el tema de acuerdo a la cosmovisión del sujeto que interpreta), se pasa a la hermenéutica del texto³ (método de interpretación que busca el sentido original de ese texto de acuerdo a la elaboración de su autor), que representa el problema de investigación, lo cual respalda el sentido esencial de la etnografía. Por su parte, la semiótica (estudio de los signos y sus dinámicas generales al interior del fenómeno comunicativo, incluyendo los elementos sintácticos, semánticos y pragmáticos) facilita el ejercicio analítico de la relación entre el saber y el sabor al interior del contexto elegido.

2. Los insumos de la tierra, transformados por la cocina a través de recetas y recetarios –sumatoria de ingredientes, técnicas, procesos, estéticas y gustos–, constituyen lo que se conoce como culinaria, sustentación oral y escrita de la cocina tradicional, que encuentra en la gastronomía el refinamiento que le confiere el rigor de las prácticas académicas.

conquistadores, no reconocieron el mérito de una cocina naturista y sabia en su concepción [...]. El encuentro del oro los distrajo del placer de una cocina de la que ahora se quisiera saber más cosas (Vanube, 2004: 9).

América es un bello y extenso territorio que va del norte al sur del globo terráqueo. Desde las islas circumpolares del norte (islas Aleutianas, Alaska, riberas de la bahía de Hudson, tierra de Baffin y Groenlandia) hasta la Isla Grande de Tierra del Fuego en el sur, en una gran composición *gastropoética*, resume saberes y sabores ancestrales: va del hielo al fuego, de la fruta y el animal silvestres al sembrado de maíz y papa, de la cocina indígena a la mestiza, y del sabor criollo a la gastronomía internacional. Desde las aguas cálidas del océano Atlántico hasta las frías del Pacífico, éste es un continente encantado y encantador; ofrece en su triple territorio un norte soñador que se sirve como foca cruda, estofados de caribú, oso, ciervo o conejo, o como pavo relleno con salsa de arándanos, puré de batata y maíz; un equilibrado centro que se degusta como afrodisíaco de fruta dulce, pescado escalfado en leche de coco, plátanos con miel y cacahuets, cacao amargo y tamales de maíz –ardiente y evocadora Centroamérica que sabe a chiles y a piña–, y un mágico sur que históricamente ha cocinado al aire libre sus bollos, sancochos, ajiacos, asados y cebiches como expresiones de la opulenta comida de madres y abuelas. Un sabroso y caleidoscópico universo que funciona como alimento, moneda y ofrenda –preparado con distintos niveles de sabor y sofisticación, sublimado y resignificado por específicas preferencias regionales–.

Decir cocina americana es decir adaptación ecológica y creatividad, valores y gustos que nombran la comida como territorio (guachinango a la veracruzana), como grupo (chicha muisca), como proceso (parrilla argentina) y como ingredientes (ardilla con moras); topografía que de un lado es bosque, selva, desierto, montaña, río, llanura y mar, y del otro es vajilla, secreto, técnica, norma y sabor; historia que registra –con sorprendente posibilidad polisémica– un especial inventario de productos vernáculos,¹ herencia actual y permanente de permutas y dificultades, adaptaciones y adopciones entre lo propio y lo ajeno. Un universo que es testimoniado por las sementeras, los canastos, los fogones y los platos colombianos con el usufructo consuetudinario del maíz y la papa (ampliamente registrados en crónicas e historias de viajeros como productos

1. Maíz, papa y frijol; cacao, aguacate y tomate; ají, achiote y vainilla; guayaba, pitaya y guanábana; caribú, curí y chapulín, son ejemplos de esta afirmación.

sorprendentes, que se abrieron de manera ágil al horizonte de las cocinas del mundo).

Del pan de los indios llamado mahíz y de cómo se siembra y se coge, y otras cosas a esto concerniente. La manera del pan de los indios es de dos géneros en La Hispaniola, muy distintos y apartados el uno del otro. [...] Nace el maíz en unas cañas que echan unas mazorcas de un xeme lenguas y, mayores y menores, gruesas, como la muñeca del brazo, o menos, y llenas de granos gruesos como garbanzos; y cuando los quieren sembrar, talan el monte o cañaveral, y después que se ha fecho aquella tala o roza quémala, y queda aquella ceniza de lo talado, dando tal temple á la tierra, como si fuera estercolara. [...] E quando han de poner en efecto el desparcir la simiente, quedando la tierra rasa, pónense cinco o seis indios, un desviado del otro un passo, en ala puestos, y con sendos palos o macanas en las manos, y dan un golpe en tierra con aquel palo de punta e menéandole, porque abra algo más la tierra, sácanle luego, y en aquel agujero que se hizo, echan con la otra mano siniestra quatro ó cinco granos de mahíz que saca de una taleguilla que lleva ceñida, ó colgada al cuello de través, como tahelí, é con el pié cierra luego el hoyo con los granos, porque los papagayos y otras aves no los coman; é luego dan otro passo adelante, é hacen lo mesmo (Gonzalo Fernández de Oviedo citado por Mesa Bernal 1995: 320).

La biografía del maíz en el territorio de lo que actualmente conocemos como Colombia comienza en un periodo temprano; según la evidencia arqueológica, se tiene conocimiento de su producción en una época que abarca el sexto milenio a. C. y el siglo XVI d. C., asociado a la etnia katía, que aún habita estos territorios.

Los conquistadores no conocieron la papa hasta que se arriesgaron a escalar los Andes. Las primeras expediciones que la hallaron fueron la de Pizarro en el Perú: las papas en el Perú eran comida de indios y aún de españoles, sobre todo los peninsulares pobres suplían el trigo con la papa; y la de Gonzalo Jiménez de Quezada, en territorio colombiano, quien encontró alrededor del año 1537 papas en el pueblo chibcha de Sorocotá, hoy departamento de Boyacá. Este sitio era un importante punto de intercambio de productos entre los diferentes grupos chibchas, los cuales especializaban su producción de acuerdo al territorio y al microclima que dominaban (Patiño, 1984: 188).

Redondillas raíces que se siembran y producen un tallo con sus ramas, y hojas y unas flores, aunque raras, de purpúreo color amortiguado; y a las raíces de esta dicha hierba, que ser de tres palmas de altura, están asidas ellas so la tierra, del tamaño de un huevo más y menos, unas redondas y otras perlongadas; son blancas y moradas y amarillas, harinosas raíces de buen gusto, regalo de los indios bien aceptado y aún de los españoles golosina (Juan de Castellanos citado por Sierra García 2005: 84).

Los saberes y sabores del maíz y la papa, en tanto fenomenología¹ de la identidad cultural colombiana, revelan un significativo, sagrado y ejemplar legado mítico que, según Mircea Eliade (1968: 8), “proporciona modelos a la conducta humana y confiere por eso mismo significación y valor a la existencia”: un importante testimonio oral de historias de vida que los sitúa como esencia y conciencia de la cultura, y una trascendental concepción de la cocina afectiva –parental– que declara que “alimentarse no es simplemente el acto fisiológico, sino asimismo, una inclinación sensible a la creación de lazos familiares”.

En tiempos muy remotos se hallaba el dios Chiminigagua² sentado en el firmamento conversando con Chía, la luna; absorto en la

1. Este término fue usado primeramente por Lambert para significar, en un sentido amplio, la “ciencia de los fenómenos”. No obstante, puesto que los objetos se nos revelan en la conciencia, se llama fenomenología, en acepción estricta, a la ciencia de los fenómenos que se manifiestan en dicha instancia. La fenomenología fue fundada por E. Husserl, quien, con el fin de lograr una base inatacable para todas las ciencias, se sirvió del método fenomenológico. Este empieza con una doble reducción: la reducción eidética, que prescinde por lo pronto de la existencia del yo, de los actos aprehensivos y de los objetos, considerando meramente la esencia de estos en su concreción íntegra; y con una segunda, la reducción fenomenológica, llamada también “suspendida”, con independencia de estos contenidos con respecto a la conciencia. La fenomenología considera sus objetos como correlativos de la conciencia, quedando así la conciencia pura pero que no está, en modo alguno, vacía. Constituyen su estructura el “tener conciencia” y lo tenido en la conciencia. Lo tenido en la conciencia no se halla contenido en ella, pero es construido por ella como objeto. De ahí que el *vonux* pueda ser aprehendido y descrito en una inmediata intuición de la esencia. Por eso la filosofía ha de definirse como una teoría puramente descriptiva de la esencia de las configuraciones inmanentes de la conciencia. Puesto que todos los objetos de la experiencia están regulados por las esencias a ellos subyacentes, a toda ciencia empírica corresponde una ciencia eidética de la esencia u “ontología regional” (o de las esferas objetivas).

2. “Según las creencias chibchas, Chiminigagua o Chiminichagua es el ser supremo, omnipotente y creador del mundo: “la única luz que existía cuando todo era noche”.

conversación y sin darse cuenta, empezó a arrancar pedacitos muy pequeños de la piel de aquella y a lanzarlos, queriendo alcanzar ellos los mares de la tierra. Feliz el dios, seguía lanzando aquellos pedacitos sin lograr darse cuenta de que jamás podría pegarles a aquellas aguas tranquilas. Un rato después, Chía, disgustada, le llamó la atención a Chiminigagua, quien en una mezcla de congoja y enojo, bajó a la tierra a buscar los trocitos de piel arañada a la luna. Buscó en las aguas, en las llanuras, en los bosques, en las selvas, entre los matorrales, y en la gran imponencia de las montañas andinas, muy cerquita de un lago llamado Guatavita. El color violáceo de unas pequeñas flores –que según él, tenían la dulce timidez de su amiga– le indicaron la morada de los trocitos de piel, que después de estar enterrados en tierra fértil, habían florecido. Bajo tierra como terrones oscuros y sin brillo querían permanecer, no querían regresar al cielo, querían ocultarse del Dios enfurecido y contemplar desde allí el cóndor majestuoso y lejano. Chiminigagua se acercó y tomó entre sus manos la trémula piel de la luna hecha flor, tallo y raíz, y mirando al firmamento se la presentó a Chía, quien desde las alturas la ofreció como promesa de alimento para los hombres (Alonso, 2001: 1).

Esta narración, basada en elementos mitológicos de la cultura muisca, rememora el tiempo del origen, el nacimiento y la crianza del “regalo sagrado de los dioses”, sustento vital y espiritual que legitima la leyenda de que cuando los chibchas labraban arduamente los campos de las altiplanicies de la cordillera Oriental estaban adorando y reverenciando a sus dioses y a la Madre Tierra, y que cuando se organizaban y trabajaban conjuntamente ingeniándose y elaborando sorprendentes sistemas de irrigación no estaban haciendo otra cosa que ofrendas para agradecer y agradar a sus divinidades, al tiempo que con los complejos sistemas de terrazas y cercados materializaban un acto de reverencia hacia sus plantas sagradas –al disponer un lugar especialmente modificado para su crecimiento–, certeza de la solidaridad mística con la *terra mater*. En este sentido, es importante recordar las palabras de Eliade:

Comprender los mitos equivale a reconocerlos en tanto que hechos humanos, hechos de cultura, creación del espíritu –y no irrupción patológica de instintos, bestialidad o infantilismo– [...]. Conocer el origen de un objeto, de un animal, de una planta, etc., equivale a adquirir sobre

ellos un poder mágico, gracias al cual se logra dominarlos, multiplicarlos, o reproducirlos a voluntad (1968: 10 y 21).

En tierras de la provincia de Túquerres, los campesinos aún celebran un interesante ritual de fertilidad donde se unen el alimento animal con el vegetal en las nupcias de Taita Cuy con Mama Vieja. Taita Cuy es el animal solar de apetito sexual nunca saciado, y Mama Vieja es la diosa de la fertilidad y la labranza que se materializa en las *altutas* o papas viejas, arrugadas, que al ser cocinadas en una paila de cobre liberan lo añejo de su sabor. El cuy es sacrificado, y con las tripas y el pelo de su cuerpo se cubren las matas de papa de los últimos surcos del sembrado; la sangre, los sungos (hígados y pulmones), el bofe y los testículos, después de sancochados y fritos con manteca de puerco, cebolla y yerbabuena en una cazuela de barro, conforman el ají de la merienda. Cuando el sol de la media tarde se quiebra sobre las espaldas de los sembradores, las mujeres llegan con sus trastos al corte y comienza la fiesta de la unión de estos personajes sagrados. El cuy se abre en presas sobre las papas y se baña con el ají. La abundancia de la comida augura una cosecha generosa; las sobras regresan a la tierra, enterradas en la mitad del cultivo; y cada vez que almidón y carne se encuentran en la mesa o en el corte, Taita y Mama recrean su idilio ritual de fecundidad generosa para el bien de todos los campesinos, para celebrar el sentimiento que sobrepasa la solidaridad ancestral, la estructura cósmica. Se trata, como dice Eliade, de la *autoctonía*, de los hombres que se sienten gentes del lugar a través del ritual *hierogámico* que asegura las cosechas.

Betata [el abuelo del maíz, en la mitología emberá] es la figura de una muchacha que llegaba en la noche a hacer las tareas de mujeres (para que estas no tuvieran que trabajar y se dedicaran solamente a dormir con el marido), entraba en las casas y hacía canastos y cantaritos, tostaba y molía el maíz en la piedra para que al otro día amanecieran los jabaras llenos de harina para toda la familia; organizaba a todos los animales: ardilla, gurre, guagua, todos, para que trabajaran haciendo rocería (regando el maíz al voleo y tumbando monte encima); una vez terminada la jornada del maíz y bajo la figura como de gente, los animales venían, hacían fiesta y tomaban chicha de maíz fuetiada en los chokó. Una vez llegó un muchacho (un indio dice que es Carabí, la luna) y le ofreció muchas cosas buenas a Betata, le dijo que tenía una tierra fértil, le dio un buen ajuar y muchos adornos, y se la llevó a vivir con él muy

lejos, a otra parte. Antes de irse, Betata enseñó a las mujeres a hacer los cántaros y los canastos, a hacer la chicha, a tostar maíz, y a moler la harina. Después de ese día, a pesar de que las mujeres de Antigua solo tostaban y molían de noche, nadie volvió para hacer como Betata las tareas de las mujeres. Betata sigue presente en la vida cotidiana de los emberá; en la cosecha cuando aparecen mazorcas que cargan en hileras, o que tienen varios colinos; cuando los colinos no cargan completamente y en los puntos de contacto carecen de granos, la comunidad cree que es la madre del maíz, el espíritu de la fertilidad y la abundancia; convirtiéndola en objeto sagrado, la cuelgan en la puerta de entrada de su choza o en el fogón y en el momento de la roza, la llevan a la chagra, la levantan en gesto de ofrenda y súplica, y a manera de plegaria gritan: ¡Betata que crezca grande mi maíz, Betata que cargue mucho mi maíz! Betata oye y ese año habrá mucha comida, no faltará la harina, no faltará la chicha, habrá fiesta y alegría (Vélez, 1990: 21).

Cuando ya había tierra, tunebo¹ y animales, salió un tunebo al monte a buscar guáimaro; de pronto, perdió el sentido y cuando menos pensó, resultó en otra parte muy distinta que él no conocía; mientras caminaba alcanzó a ver a lo lejos unas kabaras (muchachas) muy bonitas; veía también una casa de donde salía humo, y resolvió irse allá; al llegar, vio a una tuneba que cocinaba maíz desgranado; ésta lo mandó entrar y le dijo que se sentara; el tunebo estuvo mucho rato sentado y la tuneba no le daba de lo que cocinaba, entonces resolvió irse; la mujer le dijo que no se fuera, que esperara a una hermana suya que quería irse con él; la tuneba salió del rancho y al rato llegó con una niña, se la entregó y le dijo que la cuidara bien, que no la dejara tocar de nadie y que no la fuera a dejar morir; que cuando llegara, le preparara una laguna y la metiera sin tocarla más, hasta cuando creciera; que cuando creciera la recogiera y sin dejarla tocar, la guardara un tiempo y que luego la metiera en una laguna más grande, hasta por cuatro veces y que a la cuarta vez, todos la podían coger y hacer con ella lo que quisieran.

Terminadas estas advertencias el tunebo se fue, y después de andar un poco, despertó y se dio cuenta de lo que pasaba: vio una laguna de

1. Comunidad indígena de la cordillera Oriental, ubicada en la región del Sarare, departamentos de Boyacá y Norte de Santander.

color verde; el humo que salía de donde estaba cocinando, era como una nube blanca, y se acordó que a él le habían dado una niña para que la criara y que la traía de un bracito; miró entonces, y ya no encontró la niña, pues vio que se le había convertido en una mazorca. Cuando regresó a su casa, le contó a su mujer todo cuanto había pasado y al día siguiente se fue para el monte a hacer la tumba para sembrar el maíz. La primera huerta la hizo chiquita, y cuando el maíz estuvo maduro, lo recogió todo él mismo y lo guardó para semilla. Después hizo otra huerta más grande que la primera, y sembró todo el maíz que había recogido; luego sembró otra, y de lo que produjo solo comieron los de la casa, guardando el resto para la semilla; la cuarta huerta la hizo más grande, y de lo que produjo alcanzó para guardar y para cambiar con los demás tunebo. Desde entonces los tunebo cultivan el maíz anualmente (Márquez, 1981: 27).

A través del rito anteriormente narrado, la comunidad asiste a la revelación de la vida y la suerte en la naturaleza, y en la promesa de una nueva recolección encuentra siempre una nueva *creación* que sustenta diferentes estadios del hecho alimentario comunal, que confirma el eterno retorno del mito como la base del orden social donde el maíz, más que semilla, es transformación de la naturaleza y formación de la cultura.

María Rodríguez de Montes, en su texto *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia* (Montes Giraldo y Rodríguez de Montes, 1975), menciona algunas creencias y costumbres de diferentes regiones del país relacionadas con el maíz, en donde se puede ver la permanente relación magia-religión-lúdica como elemento cohesionador e identitario de estas poblaciones. En la costa Atlántica, por ejemplo, grupos de campesinos pactan con las brujas el cuidado de las cosechas a cambio de una pequeña parte de las mismas; en el río Iró (al norte del Pacífico colombiano), el ritual de consagración y quema de gran parte de la única cosecha de maíz que los pobladores tienen al año garantiza que por motivos meteorológicos no se pierda la cosecha; en Antioquia, el rezo con “secreto” de las tusas del maíz las convierte en amuletos contra la peste; en el altiplano cundiboyacense, apartar los mejores maíces y acomodarlos en los dinteles de las puertas principales, o colgarlos al calor del fogón, asegura que no falte de comer, y las “fiestas del maíz”, en las cuatro regiones, premian la creatividad, la tradición y el sentido de pertenencia a través de apuestas, competencias y concursos que convocan a traducir escenas cotidianas

en maquetas con masa de maíz, preparar las mejores recetas (platos de tamaño descomunal), beber enormes cantidades de chicha, desgranar el mayor número posible de mazorcas y pilar la mayor carga de granos de maíz; y por último, los juegos de los “achotiados” y el de las “mulas y los ladrones” –a manera de juegos de coordinación– confieren en Boyacá al tiempo ordinario el carácter de extraordinario y divierten a los campesinos en las faenas del sembrado. Esta triple relación sostiene la recolección y armoniza las tensiones del proceso del maíz en el sistema alimentario; ella refleja, como dice Jesús Contreras, en su ensayo “Alimentación y religión” (2007), “las manifestaciones del pensamiento simbólico y, en ocasiones, una forma de simbolizar la realidad” (p.1).

A través de la transmisión generacional, oral y experiencial del saber y del hacer que tienen los artesanos, maestros y artífices¹ del sembrar y el cocinar papas, también se manifiesta la relación magia-religión-lúdica como una cuestión de saberes de la agricultura, la culinaria, la alopatía y el gusto. Aprendices de sembrador y de cocinero recorren de la mano de sus maestros los mundos de la tierra y la cocina como coordenadas del saber (detención de poder) frente al ecosistema y la población; conocimiento que, transmitido como secreto, revela, por ejemplo, que decir papas es decir maltosa, dextrosa, glucosa, proteína y almidón; que las condiciones climáticas, las prácticas agroindustriales, la manipulación de la cosecha y el acopio de este producto causan alteración en su composición química y en su sabor; que los procesos de cocción y horneado permiten la adecuada absorción del contenido total de almidón, la conservación de la fibra y las vitaminas de la papa, además de una delicada textura y un versátil inventario de sabores que va del caldo a la crema, del tamal al pan, del destilado campesino al vodka ciudadano; que la papa es un efectivo antiespasmódico, hemostático y sedante, que actúa contra las úlceras gástricas, el reumatismo, las picaduras de insectos, las quemaduras

1. Los artesanos recorren con sus manos la huerta, el fogón y la mesa tradicional; evidencian en sus platos (suculentos y copiosos) una especial relación de conexión con la naturaleza. Los artistas plasman con cerebro y manos (según las estaciones, el clima y los pisos térmicos) cosmogonías y geometrías que revelan en la parcela y el comedor la especialización del artificio (la cultura); y el artífice, con sus manos, su cerebro y su corazón ofrece su servicio a la tierra y al hombre como ejercicio contemplativo de una realidad compartida. Los tres son protagonistas de tradiciones agrarias y culinarias; cuentan y repiten la historia del aprender viendo hacer; narran apetitos y formas de sublimación de los alimentos; enmascaran y revelan secretos domésticos y públicos del sembrar y el cocinar; cuentan el pasado, inventan el presente y desean la coexistencia ética-estética –consigo mismos, su entorno y sus dioses– de los hombres que siembran, cocinan y comen, como un contexto antropológico de futuro viable.

y los forúnculos; que en el acaecer histórico de la complejidad y sencillez de su conocimiento, el concepto *guarnición*, en sus acepciones de acompañamiento, tropa y defensa, define a la papa como la comida de la resistencia y la permanencia, la riqueza y la recompensa de la cotidianidad familiar y comunal, lo que confirma que “en todas las sociedades, la elección de los alimentos y los comportamientos de los comensales están asociados a normas médicas, religiosas, éticas y, en esa medida, son sancionados por juicios morales o de valor” (Fischler, citado por Contreras, 2007: 2).

En cantos, rondas infantiles, normas y reglas del cultivo, recomendaciones para su preparación y prescripciones para el consumo, estos saberes sobre el maíz y la papa constatan en el territorio colombiano la potencia de la relación tierra-hombre-alimento; relatan, explican y legitiman la organización del mundo de los grupos que los siembran, intercambian y consumen; marcan los diferentes momentos del ciclo vital (reproductivo) de los individuos, la sociedad y los mismos productos; transforman el alimento en símbolo; originan, crean y heredan historia; permiten vivir el pasado cósmico y ancestral, y expresan la identidad como realidad de saberes y sabores, como costumbres agrícolas, culinarias y parentales. Se trata del conocimiento hecho experiencia, del sentido del cuidado de la tierra y del hombre, y de un dinamismo social que se luce en las diferentes fiestas sagradas y profanas de campesinos, cocineros y comensales.

Paradójicamente, “no atinamos a formular una política alimentaria consistente, no podemos controlar nuestros hábitos y toleramos la hipocresía y el contrasentido. Ocurre que ignoramos los usos de la comida, y nuestra ignorancia resulta altamente peligrosa” (Douglas, 2001: 23). El conocimiento y el reconocimiento de estos productos básicos los señalan como una realidad económica, nutritiva y patrimonial.

Referencias bibliográficas

- Alonso, María Victoria de (2001). “Papacortázar”. Disponible en: <http://papacortazar.wikispaces.com/> (cuentos). Consultado en febrero de 2010.
- Contreras, Jesús (2007). “Alimentación y religión”. *Humanitas. Humanidades Médicas*, n° 16, junio de 2007.
- Douglas, Mary (2001). “Introducción”. En: Jessica Kuper, *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets.
- Eliade, Mircea (1968). *Mito y realidad*. Barcelona: Labor.

- Galeano, Paula Andrea (1996). *Alimentación y cultura entre los grupos negros del Pacífico Sur*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia.
- Márquez, María Elena (1981). *Los indios tunebo y su cosmogonía*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Mesa Bernal, Daniel (1995). *Historia natural del maíz*, vol. 96. Medellín: Colección Autores Antioqueños.
- Montes Giraldo, José Joaquín, y Rodríguez de Montes, María (1975). *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Obregón, Mauricio (s. f.). “Vestigios de ocupación entre el vimilenio a. C. y el s. XVI d. C. en la cuenca media del río Santa Rita, municipio de Andes, Antioquia”.
- Patiño, Víctor Manuel (1984). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Parte 1: La alimentación en Colombia y en los países vecinos. Bogotá: Biblioteca Científica de la Presidencia de la República.
- Sierra García, Jaime (2005). “Aportes de América a otros continentes”. *Revista Universidad Cooperativa de Colombia*, n° 87, marzo de 2005.
- Vanube, Verónica (2004). *La gran cocina colombiana paso a paso*. Barcelona: Océano.
- Velásquez, Rogerio (1957). “La medicina popular en la costa colombiana del Pacífico”. *Revista Colombiana de Antropología*, vol. VI. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- Vélez, Luis Fernando (1990). *Relatos tradicionales de la cultura Catía*. Medellín: Universidad de Antioquia.

Alimentación, cocina, gustos y técnicas en el *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*: un ingrediente significativo para saborear el país

DANIEL GÓMEZ ROLDÁN

GERMÁN NEGRETE-ANDRADE

ABORDAR LA COCINA COLOMBIANA exige despertar la curiosidad y el asombro sobre todo aquello que se considere su referente: revisar recetarios, escuchar historias de abuelas cocineras, hurgar en ollas humeantes, acompañar a cocineras populares, estar en escuelas, plazas de mercado, bibliotecas, comederos, conferencias académicas y restaurantes; entre todas las actividades que permiten acercarse al conocimiento rico y diverso del sistema culinario colombiano.

Como la mayoría de los trabajos rigurosos, cuya información es obtenida después de varios decenios de compilación, el *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia* (ALEC) permite ubicarnos en el mapa colombiano y en lugares comunes del habla sobre referentes de la vida cotidiana. En nuestro caso, aproximarse a él para explorar la cocina, constituye una suerte de mirada atrás en las maneras de referirse y de significar diferentes aspectos culinarios. Comprender una realidad de la cocina nacional, aunando la misma voz de la gente de las llanuras del Caribe, de la costa del Pacífico, de la región Andina, de los Llanos Orientales, la Orinoquia y Amazonia en un compendio lingüístico y etnográfico que puede integrar aspectos de la cotidianidad nacional a la luz de la alimentación.

En este sentido el ALEC, siguiendo textualmente a sus creadores, es una herramienta valiosa,

en primer lugar a lingüistas, dialectólogos, profesores de español (estos hallarán muchos datos de fonética, morfología y vocabulario aprovechables en programas prácticos de enseñanza de la lengua). También será útil este Atlas a historiadores de la cultura, a sociólogos, psicólogos, médicos, nutricionistas, folclorólogos, sacerdotes, botánicos, zoólogos, constructores de casas, técnicos agrícolas, funcionarios del Estado, ensayistas, novelistas, jóvenes que quieran realizar tesis doctorales sobre temas de lenguaje, etnografía y folclor en Colombia; será útil, además, a profesionales de distintas ramas del saber y, en general, a cualquier persona culta. (Flórez y Montes, 1981: t. I, 5).

Por supuesto, esta obra también es importante para gastrónomos y curiosos culinarios, para situar aspectos de la alimentación, de las comidas y bebidas, los gustos y las técnicas que se describieron en la población colombiana.

Al ser un espacio construido cuidadosamente por más de treinta años, a partir de un ejercicio de campo extenso, en donde la sistematización y procesamiento de los múltiples conocimientos recolectados en 262 localidades con el apoyo de 2.234 informantes, a la luz de las palabras y las cosas que definen lingüística y etnográficamente parte de la población colombiana, el *Atlas* despliega un panorama confiable para reflexionar sobre el tema ya mencionado.

La estrategia para escoger las localidades se basó en una delimitación geométrica del territorio nacional, se intentó hacer un trazado con puntos a iguales distancias; sin embargo, la realidad del campo mostró que en esos lugares no había pueblos cuando se comenzó el trabajo, así que fue necesario redefinir lo que se planeó con el rastreo bibliográfico en Bogotá. También se pensó en tener una cartografía que resaltara el componente histórico y así se tienen pueblos con fechas de fundación de los siglos XVII, XVIII, XIX y XX. Por último, se consideraron poblaciones de montaña, llano, costa, ladera, de clima frío, templado y caliente, y por otra parte localidades agrícolas, ganaderas, pesqueras, entre otras.

Hace cincuenta y seis años, cuando se puso a prueba el cuestionario preliminar en Pacho, Cundinamarca, a partir de un listado bibliográfico extenso se enmarcó el panorama del proceso investigativo que terminó con la publicación de los seis tomos de gran formato en 1983.

La metodología utilizada se detalló en un *Manual* publicado en 1954, donde se especificaron las informaciones previas para cartografiar el país, al tener en cuenta los trabajos de investigación que sirvieron como referente para diseñar la ruta del cuestionario; solo por mencionar algunos ejemplos tenemos entre ellos, de Pedro

María Revollo *Costeñismos colombianos o Apuntamientos sobre el lenguaje costeño de Colombia* (1942), de Luis Alberto Acuña *Diccionario de bogotanismos* (1951), de Pérez Arbeláez *Plantas útiles de Colombia* (1947), de Alexander de Humboldt *Memorias sobre los monos de las regiones amazónicas de Nueva Granada* (1944)” (Buesa y Flórez, 1954: 14-15) mostrando la rigurosidad empleada para tal fin.

Para acceder a la información relacionada con los temas culinarios es necesario entender cómo fueron construidas, diagramadas, pensadas y diseñadas las estructuras de los mapas, para luego seleccionar los diferentes aspectos que hacen referencia a nuestra temática de interés.

Este atlas está conformado por una secuencia de mapas que consolidan el grueso de los resultados. El tema central aparece en la línea superior de la página, luego se sitúa geoespacialmente teniendo en cuenta las convenciones, en símbolos y respuestas, que representan cada población; además, aparecen una serie de recuadros que amplían la información central. Los autores dicen que al procesar gran cantidad de material, este no se pudo cartografiar completo en cada croquis, y para tratar de resolver esto anexaron diferentes textos, dibujos y fotografías que hacían alusión a referentes lingüísticos y etnográficos.

En cuanto al diverso contenido temático del ALEC, vemos que está ordenado de la siguiente manera: el tomo I habla de “Tiempo y espacio. Campo, cultivos. Otros vegetales – Algunas industrias relacionadas con la agricultura”; el II se titula “Ganadería – Animales domésticos – Reptiles, insectos, batracios, pájaros, animales salvajes”; el III “Familia, ciclo de vida. Instituciones, vida religiosa. Festividades y distracciones”; el IV, “Vestido – Vivienda”; el tomo V, “Cuerpo humano – Alimentación”; y, finalmente el VI menciona “Oficios y empleos. Transportes – Embarcaciones y pesca. Fonética – Gramática”.

Además, en el tomo III del *Atlas* se cuenta con un *Suplemento* que amplía los temas tratados, se usó este recurso editorial puesto que la información que se registró para estas temáticas comprendía un amplio listado de coplas, refranes, rondas infantiles, partituras, oraciones, canciones, novenarios, villancicos, agüeros, juegos para velorio y cantos fúnebres, los cuales desarticulaban la estructura de los mapas en cuanto a diagramación. Razón por la cual se anexaron además, en dos discos (*long play*), los cantos y juegos de velorios. Anotemos, como ejemplo, la siguiente expresión cultural que se ubicó en Caldas, Chocó, Norte de Santander, Santander, Tolima y Cundinamarca:

Las brujas comen sin sal para poder volar; cuando salen volando dejan una gallina hirviendo sin sal para tomar ese caldo al llegar, porque

no pueden comer sal hasta quince días después de haber llegado del viaje. Cuando una bruja molestando en forma animal se le dice: “venga mañana por sal”. Al día siguiente llega la mujer a pedir sal a la casa (Rodríguez, 1983: 75).

Producción

Al observar el ALEC, siguiendo a Jack Goody en su obra *Cocina, cuisine y clase* (1995) a partir del esquema por fases que él plantea, es decir, al abordarlo desde la producción de los insumos particularmente proporcionados por la tierra hasta las sobras –no sin antes tener en cuenta la distribución y la preparación de los alimentos que se clasifican según los parámetros descritos en las maneras de comer–, este esquema permite hacer una relación con la cual se conectan diferentes elementos que dan a entender un momento culinario particular. De esta manera podemos observar algunos aspectos de los referentes lingüísticos y etnográficos tenidos en cuenta para la cartografía del *Atlas*.

Desde la producción, se percibe la disposición básica sobre la que se soportan las dinámicas generales, en este caso, de la alimentación local nacional. Desde el primer tomo, donde se abordan aspectos sobre el cultivo y la descripción de algunos de los productos, se puede reconocer la importancia que tenían estos temas para la población colombiana de ese entonces (desde los años 50 hasta principios de los 80) en las transformaciones del comer, como referentes fundamentales para la alimentación en general, al asociarlos a la canasta familiar y como ingredientes de la cocina del país. Es así como se destacan: trigo, arroz, maíz, café, yuca, frijol, mafafa, ñame, papa, ahuyama calabaza, plátano, coco, la caña de azúcar y otros particulares como el mamoncillo; en dicho primer tomo, incluso se destaca cómo reconocer el estado de los frutos, si están maduros, tiernos o podridos.

El alec es muy rico en descripciones, para dar un ejemplo veamos las múltiples acepciones referidas al arroz en los departamentos de Valle, Tolima, Santander, Norte de Santander, Guajira, Magdalena y Bolívar: arrozal, arrocera, cultivo de arroz, arroz y mancha de arroz; la espiga también se conoce como gajo; recolectar se enuncia como: cortar y corte; y, por último, a la persona que recoge el arroz se le llama cortador, trabajador, peón u obrero (Montes y Flórez, 1981: 122-129). De la misma manera y en un contexto más generoso se destacan las formas de nombrar las variedades de los productos; ahora tomemos al fríjol como representante claro de dicha riqueza:

Algarrobo, alverjo, amarillo, andino, angulero, antena, antioqueño,

añero, arbolito, arrayán, arrobero, bala, balín, barcino, barichara, batutero, bejuco, biborino, blanco, blanquillo, blanquito, bogotano, bola, bolita, bolivariano, boludo, boquitaneagra, cabecenegra, cabecitanegra, cabeza negra, cacao, cachaco, cache, cachetón, cachiporro, cacho, cagavivo, calentano, calima, canillo, canillón, cañamero, caraota, carauta, caraúta, carchas-carche, caresanto, cargabello, cargamanto, carita de ángel, caritasanto, carmín, cascarirrojo, castilla, castillejo, catalino, cajeño, caretiaño, chelele, chincheño, chiquinquireño, chiquito, ciruela, cocoroto, colorado, colorao redondo, coloraíto, comité, común, congo, criollo, criollito, cuarentano, cuarzo, culáleño, curumbimbe, de a pie, de año, de árbol, de arroz, de asar, de bejuco, de castilla, de guamo, de guasca, del año, de leche, de mata, de matica, de matojo, de matorro, de sopa, de tallo, (de) vara, de vida, delgadito, enredador, espino, fusagasugá, gajero, gallinazo, gallineto, garaúta, garbancero, garrapato, gigante, gordo, gorgorito, guajirito, guajiro, gualí, guamos, guamito, guandús, guandul, guandú, guarango, guarzo, guasabra, guasimalero, guatecano, güelegüele, güevoepinche, güevoequincha, güífaro, guzmán, habichuela, habichuela aguazul, habichuela roja, habichuelo, higerillo, hondano, huesito, hueso, huevito de tanga, jagua, jirigüelo, juampobre, lajero, liborino, ligerito, limonaño, macías, maicero, macerito, manchadito, matambre, matanegra, matorro, matón, mazamorrero, mierdemico, mitaquero, mocho, momposino, mono, mongo, morado, moro, mortinño, negrito, negro, nescafé, nima, ocañero, ojodechiva, ojonegro, panucho, palomero, palomito, palomo, panameño, panchito, pango, pangua, pangüita, pandito, partidor, paveño, pavo, pepito, permanente, petaco, petaquita, pigua, pintaíto, pintado, pira, pirigüelo, plantuyo, plomo, poroto, prieto, puntero, quinchoncho, raboegallo, radical, railón, rayaíto, real, revoltura, riñón, rojo, rosado, roseta, rubo, salamero, salamineño, salvavida, sangileño, sangretoro, sardino, sardinato, seda, sempielón – siempelón, silanos, sincogollo, sinvergüenza, socorreño, solecito, soya, tablarroja, tallo, tamborongo, tanguita, tierra, tigre, tochecito, todoelaño, tolimense, tote, tunjano, turmique, uareño, uribe, uribe rosado, vaca, vegueño, veleño, veranero, volador, villorro, villorito, yaliseño, yuquero, zaragoza, zarzaleño (Flórez y Montes, 1981: 163).

Este tipo de descripciones puede dar luces sobre aquellas variedades que entran en desuso por los diferentes procesos de comercialización, por la pérdida de interés de su cultivo, la globalización, los problemas de la tenencia y manejo de la tierra por parte del campesinado, o por otro conjunto de razones que se derivan de factores económicos, políticos y culturales.

Al continuar el análisis de los demás tomos referentes a la producción, se puede destacar la obtención de elementos resultantes del uso animal, tanto de leche como de carne; se describen los nombres de los pescados y las artes de pesca implementadas para tal oficio. El texto muestra, por ejemplo, cómo se le dice a la producción de la última leche en diferentes localidades del país –Guajira, Cesar, Magdalena, Bolívar, Sucre, Córdoba, Antioquia, Chocó, Risaralda, Quindío, Huila, Tolima, Santander y Norte de Santander– donde se conoce como postrera, bajada, apoyo, mamanteo, concho, el saque, buena, crema, detenida, escunche o último exclime. Del mismo modo, la vasija en que se ordeña también tiene diversas acepciones en Caquetá, Huila, Tolima, Valle, Córdoba, Antioquia, Sucre, Magdalena, Bolívar, Santander, Norte de Santander, Cesar y Guajira, donde se le llama: balde, totuma, olla, taza, cantina, platón, ponchera (palangana), barrajón, bongo, coco, chícara, chocá, dornajo y garrafón. También se mencionan, entre otros casos, los ponederos de las gallinas, las gallinas ponedoras, las gallinas con las plumas al revés y las gallinas con el cuello pelado (Mora y Montes, 1982: 51-56, 119-122, 134-135). Y el oficio del matarife como parte de la cadena de producción que se presenta en Antioquia, Cundinamarca, Córdoba, Tolima, Quindío, Risaralda, Bolívar, Sucre, Santander, Norte de Santander, Huila, Nariño y Cesar, se conoce con los siguientes nombres: matarife, matador, matancero, espelinchador, picador, alizador, componedor, garrénchín, pesero, matarí y picador de ganado (Mora, et. ál, 1983: 51).

Distribución, almacenamiento y acopio

Un análisis de la fase anterior no significaría nada si no se relaciona con los procesos de distribución, almacenamiento y acopio en los cuales, según Goody, se muestran las relaciones políticas que ordenan las diferentes prácticas en la clasificación social del acceso y la adquisición de los materiales derivados de la producción. En efecto, es la fase en la que se representa la circulación de los insumos utilizados en la alimentación básica y en la cocina extraordinaria presente en las festividades o en las atenciones y servicios a las clases más adineradas.

En el *Atlas*, uno de los aspectos que se destaca en esta fase es el de las relaciones que se tienen con las tiendas, a las cuales se accede para la adquisición de los

alimentos que se transformarán en la cocina; incluso se hace referencia a la tienda como el lugar en que se vende de todo. Existen diversas designaciones para este espacio, el *Atlas* menciona que en Antioquia, Cundinamarca, Santander, Norte de Santander, Cesar, Bolívar, Nariño, Chocó, Sucre, Atlántico, Risaralda y Huila; son: tienda, tienda de abarrotes, tienda de grano, granero, miscelánea, ventorrillo, almacén, pulpería, depósito, chuzo, abarrotera, abastos, abundancia, cacharrería, cantina, negocio, proveedora, venta, ventorro, talantín, granero mixto, tienda de castillo, almacén de seco, almacén de supermercado y chucho (Mora et ál. 1983: 41). Este ámbito se diferencia del lugar en el que los productos se transforman para el servicio de platos para el público; de este modo, la fonda, venta callejera de comida o tienda rural, se conoce como: venta callejera de comida, sancochería, fritanga, granjería, asistencia, piqueteadero, cocina, cocinería, chuzo, asadero, garita, pulpería, quiosco y caseta (Mora et ál., 1983: 52).

Es en este momento en el que, al incluir lugares de transformación de los alimentos –sin desprenderse de esta fase en la cual apenas se está mencionando su circulación–, permite entender cómo las diferentes fases se imbrican para ir definiendo el trenzado en el que, desde esta postura teórica, se conforman las relaciones que describen el orden culinario de los diferentes territorios mencionados en el ALEC, para representarlas como componentes de un territorio nacional.

De la misma forma, el *Atlas* también hace una relación minuciosa de los utensilios presentes para esa transformación de los alimentos, al incluir: azucarera, salero, plato sopero, plato pando, plato para el dulce, bandeja, cuchara, cuchara pequeña, cuchara para tomar sopa, tenedor, cuchillo para mesa, cuchillo de cocina, cubierto (juego de cuchara, tenedor y cuchillo), pocillo, taza, vaso, vajilla, despensa, utensilio colgante para preservar comestibles, mortero, mano de mortero, mano de moler, mano de piedra para moler, molino para granos, cucharón metálico, cuchara grande de madera para uso de cocina, cuchara hecha del fruto del totumo, olla de aluminio, paila, vasija generalmente de hierro semejante a la paila pero más onda y fondo plano que se usa para cocer y guisar alimentos, objeto que se emplea para asar arepas y/o tostar granos. ¿Con qué se prepara el chocolate?, molinillo, colador, coladores hechos de fibras vegetales, totuma o mate agujereado que sirve de colador, rallador. Modos de traer el agua a casa: caja grande de madera con tapa para guardar granos, totuma o mate, vasija de calabazo o totumo usada para depositar en ella sal, huevos, entre otros, recipiente hecho de frutos vegetales semejante a la totuma pero más grande (coyabra), vasija hecha del fruto del calabazo para depositar líquidos, vasijas de

barro empleadas para cocer alimentos, olleta de barro (Figueroa, 1983: 120-142, 163,213).

Y sobre las medidas empleadas para almacenar los productos e ingredientes que se despachan al por mayor y al detal, en las diversas regiones del país se entienden como medidas para los líquidos: botella, media, pucha, lata, caneca, vaso, barril, bomba, botellón, cantina, coquita, damajuana, frasco, garrafa, litro, galón, chica, merrada, pote, tanque, zurrón, tambor. Por esta misma vía se presentan algunas de las medidas que se usan en Colombia para pesar los granos y sólidos: libra, almud, bulto, carga, quintal, medida, fanega, chica, botija, mano, cuartenón, arroba, kilo, pucha, cuartilla, cuartillo, naveta, palo, pote, pucho y totuma (Mora, et ál., 1983: 65-67, 100).

Preparación

Hablar de alimentos y representar lo que se prepara, va de la mano con lo que se come en los días corrientes o en los extraordinarios. Viéndolo así, en el ALEC se describen varias relaciones de este tipo, referentes a las preparaciones derivadas de la yuca, la fabricación de los quesos, la mantequilla y la mantequilla de natas de leche; además, respecto a la preparación de los embutidos y también a la comida de las fiestas y la dieta del puerperio.

Es así como la yuca, en las técnicas y preparaciones culinarias donde se emplea –Córdoba, Sucre, Antioquia, Nariño, Guajira, Bolívar, Atlántico, Chocó, Quindío, Tolima, Santander y Cundinamarca– se menciona como: enyucado, pan de yuca, cazabe, bollo, almidón, pandero, buñuelo, arepas de yuca, pastel, empanada y caremañola. Por otra parte, la forma de pelar el coco se expresa con los términos: pelar, desconchar y quitar la cáscara (Flórez y Montes, 1981, t. I: 148, 214).

En el *Atlas*, se expone la preparación de los quesos en los departamentos de Chocó, Valle, Nariño, Córdoba, Antioquia, Tolima, Atlántico, Sucre y Cundinamarca, de tres formas: según la primera, se le echa cuajo a la leche, cuando cuaja se corta, se exprime para sacarle el suero, se le pone sal, se echa a una horma y después se pone en prensa para que escurra durante un día; en la segunda, se le pone cuajo a la leche, le sacan el suero a la cuajada, le ponen sal y la meten en hormas; y en la tercera, se le echa cuajo a la leche, se quiebra para sacarle el suero, se amasa, se pone sal, se coloca en una horma y luego se pone en una prensa para que escurra (Mora y Montes, 1982, t. II: 65).

En Córdoba, Valle, Antioquia, Sucre y Cundinamarca se recoge la nata de la leche para la elaboración de la mantequilla (Mora y Montes, 1982, t. II: 67), y en

Atlántico, Magdalena, La Guajira, Cesar y Huila, para hacer la mantequilla de suero se bate en un calabazo el suero salado que sale del queso (Mora y Montes, 1982, t. II: 67). En la obra, también se apuntan las maneras de llamar al molde para hacer los quesos, así: ampleta, estera, horma, molde, cereta, esterilla, cincho, aro, gavela, formaleta, maqueta, quesera, adobera, chipa y moldura (Mora y Montes, 1982, t. II: 66). A partir de la misma categoría de análisis, se mencionan otros términos relacionados con el mundo del procesamiento de la leche como algunas variedades de quesos o la prensa para exprimir los quesos. Entre los embutidos que se producen en la geografía nacional documentados en el ALEC están: morcilla, chorizo, longaniza, génova, butifarra, chinchoria, chinchuria, mondongo, salchichas y salchichón (Mora y Montes, 1982, t. II: 106).

En el tercer tomo del *Atlas*, se muestra que al depósito y local donde se venden licores estancados en Antioquia, Cundinamarca, Tolima, Valle, Bolívar, Sucre, Santander, Norte de Santander, La Guajira, Cesar, Córdoba, Quindío, Risaralda, Cauca, Huila, Chocó y Caquetá se le conoce como: estanco, estanquillo, colecturía, agencia, rentas, asentía, licorera, depósito, recaudación, agencia de rentas, administración de rentas y expendio oficial. Por otra parte, a la persona que realiza el oficio de estancero se le llama también de diversas formas: estancero, estanquillero, colector, asentista, recaudador, administrador, expendedor, agenciero, jefe de renta, agente, cantinero, comerciante, dependiente, despachador, estancador, inspector del resguardo, licorero y estancador (Rodríguez, 1982: 163, 164).

En el tomo IV, el ALEC trata el tema de la elaboración de los alimentos; así, por ejemplo, señala que los sinónimos de *machacar* en Magdalena, Sucre, Bolívar, Cesar, Chocó, Córdoba, Antioquia, Atlántico, Cundinamarca, Norte de Santander, La Guajira y Caldas son: machucar, pisar, majar, pangar, tacar, pampiar, pampar, aporriar, espichar, hacer un machuco, machajar y maltrajar. También en este tomo el contexto lingüístico y etnográfico del proceso de freír se describe como: fritar, freír y solfrité. Se encuentra, además una serie detallada que habla sobre los sentidos, usos, formas, contenidos y nombres del fogón en todas las localidades que fueron referenciadas en el país –desde los tipos y la idea de hacer fuego para cocinar– así: fogón, jogón, fobón, fogón de poyo, fagonera, hornilla, fogón de piedras o ladrillos en el suelo, fogón de ladrillos o adobes, fogón en que las ollas cuelgan, fagonera, hornilla, estufa, chimenea, parrilla, hornillo, fagonero, estufa de leña, estufa de ladrillos unidos con cemento y boquillas de hierro, fogón construido por bloque macizo de adobes o ladrillos al que se le

han hecho huecos; piedras del fogón: tulpas, bindes, tacanes, topias, jines, tucos, culcha, curcha, chumina, estilos, jogoneras, madreros, mojones (Figueroa, 1983, t. IV: 146-150, 167, 182).

Las preparaciones de los platos y alimentos especiales de la comida de Semana Santa en Colombia son enunciadas en el *Atlas* de la siguiente manera: sardinas enlatadas; tortuga; galápago; tortuga morrocoy; viudo de pescado, que comprende: pescado, yuca, plátano, papa, condimentos y cocido; se referencian otras preparaciones como: hicotea, mote de palmito, de bagre o palmito, de pescado o guandul, de fríjol o de bagre, de pescado, ñame y plátano, arroz con camarones; rancho: pescado enlatado; chiquichiqui: maíz tostado y molido, con leche, azúcar, canela y algo de sal; los doce platos en conmemoración de los doce apóstoles de la última cena son: caldo de gallina, arroz seco, palmito, papa, plátano, yuca, natilla, chocolate, pan, queso, sardinón de lata y tinto; la juanesca, que comprende: masa hecha de fríjoles, lentejas, garbanzos y alverjas, a la que se agrega pescado y papas; por último, en la Semana Mayor tenemos: el garapacho, mazamorra hecha de guineo maduro, arroz, coco y panela (Lozano y Figueroa, 1983, t. V: 263).

El tipo de relaciones que se tejen a la hora de preparar los alimentos se evidencia en los listados del ALEC que tienen que ver precisamente con las mujeres, y los cuales presentan diferentes expresiones que en algunos casos son bastante denigrantes; de este modo, quienes preparan los alimentos –en Antioquia, Sucre, Norte de Santander, Cundinamarca, Cesar, Tolima, Bogotá, Bolívar, Caldas, Córdoba, Atlántico, La Guajira, Risaralda, Caquetá y Magdalena– son llamados de la siguiente forma: sirvienta, servicio, cocinera, dentrodera, muchacha, guisandera, empleada, aya, doméstica, ayudanta, colocada, corinche, criada, guisa, manteca, mantequera, niña, serviciente, dentrera, centrera, muchacha de la casa, aya de brazo (Mora et ál. 1983, t. VI: 37).

Consumo

Al pensar en el tema del consumo es difícil desprenderse de la acción de hacer los alimentos que permiten dicho consumo. El acto de *amamantar*, considerado como el primer bocado, se expresa de formas diversas: dar de mamar, dar (el) seno, dar de comer, alimentar, amamantar, criar, mamantiar, amamá, darle los senos, dar (el) pecho, dar (la) teta, dar comida, dando que mamar, lactarlo, tetiarlo, darle pechito, darle paladeo, le da alimento natural, ponerle el pecho (Rodríguez, 1982: 31, 37). De la misma manera, el texto se refiere al momento en el que se retira al infante del pecho para que inicie el cambio de comida por una que representa la localidad

y las dinámicas familiares y locales; este proceso de “destetar el niño”, se conoce como: destetar, quitar la teta, despechar, quitar el pecho, quitar el seno, quitar el alimento, dejar de alimentar, desa(ma)ntar, dejar de dar seno, desmadrar, desvezar, hacerle un retiro, no alimentar, adeteté (Rodríguez, 1982: 38); de la misma manera, se describe “lo que se come durante el puerperio”: gallina, pollo, chocolate con pan tostado, galletas de soda, colaciones, arepa, cacao molido (Rodríguez, 1982: 23); y lo que no se come durante el puerperio: yuca, frutas, plátano, arroz, cerdo, pescado en general o de alguna variedad, carne seca, curada o conservada en sal, carne de res, carne de monte, fríjoles, repollo, papa, auyama, calabaza, alverjas, ñame, pescado de diente, pescado de escama, carne de macho (Rodríguez, 1982: 24,25). También se mencionan las formas de ofrecer una cerveza o un café, así: ¿le provoca (tomar) (se)?, ¿qué le provoca (tomar) (se)?, ¿provoca?, ¿quiere?, ¿(se) quiere tomar (se)?, tómese, tomémonos, ¿(ud.) gusta (tomar) (se)?, lo (o le) invito a..., acépteme..., acompáñeme..., ¿beben?, camine se toma, ¿le preparo...?, lo convidó a..., lleva gusto, le preparo, ¿qué se sirve?, recíbame, siga se toma..., se tiene la bondad de tomarse, ¿usa?, venga nos pegamos una (Rodríguez, 1982: 84). La alimentación en Jueves Santo, puede ser: alimento especial sin abstinencia de carne, alimento especial con abstinencia de carne, alimentación parca con abstinencia de carne, alimentación corriente, los doce platos, los siete manjares, los siete potajes, las siete carnes, los siete platos (Rodríguez, 1982: p. 214).

Los nombres que expresan las sensaciones y reacciones del comer como acto fisiológico, por ejemplo las del hambre, son nombradas de la siguiente manera: filo, apetito, caspusia, ansia, aguja pegada, ajillo, angurria, flaqueza, galguería, hambrerón, hambruna, apetencia, gaspusia, gurbia, debilidad, fatiga, necesidad, agonía, gandido, ganas de comer, pálida, pelona, gorobeta, solitaria (Lozano y Figueroa, 1983, t. V: 39, 40); al igual que *eructar* se expresa como: erutar, eructar, irutar, arutar, orutar, regoldar, arquiar, aupar, bascociar, ebrutar, esbrutar, gurutar, jipiar, aructar, eutar, adutar, oructá, airutar, edutar, regüeldar, eurutar, eruto, eructo, íruto, aruto, oruto, aerutación, agrieras, arutadera, bascocio, erutazo, ventosidades por la boca, aructo, eúto, aduto, orcto, aduto, iructo, euruto (Rodríguez, 1982: 50, 51). El *Atlas* hace énfasis en los tiempos del consumo de los alimentos, al mostrar las denominaciones de la cena: comida, cena, merienda, puntal de la tarde (Rodríguez, 1982: 228).

Los momentos que rigen la alimentación se entienden a partir de espacios definidos particularmente en el territorio nacional, en los cuales se muestran las relaciones reguladoras de la energía que se destina a las labores diarias y

extraordinarias. El almuerzo se conoce como piquete, piquete o puntal, cumina (campesinos); “el corto alimento entre el desayuno y el almuerzo, que se toma generalmente entre 9 y 10 a.m.” se dice: media nueve, nueves, media mañana, algo, onces, puntal, entredía, segundilla, cocinao, media, medio desayuno, merienda, paladeo, piquete, sobremañana, preparo, tentempié (Rodríguez, 1982: 229). Por otra parte, “el corto alimento entre el almuerzo y comida, que se toma generalmente entre 2:30 y 4 p.m.” se expresa así: once(s), algo, entredía, segundilla, puntal, media(s) tarde(s), fresco, medias dos, mediodía, merienda, sobremesa, tres (Rodríguez, 1982: 230). Al “corto alimento que se toma después de la comida, antes de acostarse” se le dice: merienda, cena, refresco, algo, colación, segundilla, las siete, sobrecena (Rodríguez, 1982: 231). Ahora bien, las bebidas se dividen en: “bebida que se toma antes del desayuno”: tinto, tragos (generalmente café), jugo (de cualquier fruta) (Rodríguez, 1982: 234); “área de otras bebidas caseras”, que muestra las zonas de las preparaciones: (a) guarrús de arroz, (a) guarrús de maíz, champús de maíz, champús de arroz, sabajón, forcha, horchata (de arroz), mistela, majule, calentillo, aloja (de maíz), viranga (Rodríguez, 1982: 247); y por último las “bebidas alcohólicas” son: aguardiente, cerveza y ron (Rodríguez, 1982: 248).

Sobras y desechos

Hablar de sobras es evidenciar lo que se considera como desecho; así, en el primer tomo del *Atlas* se afirma que el lugar donde se deposita el bagazo de la caña se conoce como bagacera, montón y basural (Flórez y Montes, 1981: 247). Sin embargo, en el ALEC se destacan las fases que tienen que ver con los desechos de la producción, así como el proceso fisiológico natural de los seres vivos, al referirse, en particular en el tomo V a la diarrea y a las formas en las que se conoce en el territorio colombiano: diarrea, churria, cagadera, cagalera, abrazo a Lauriano Gómez, cagueta, angurria, corre que ti alcanzo, corre tras de'lla, churreta, churriadera, curso, cursera, cursia, obradera, soltura, daño d'estómago, mal d'estómago, disentería, cagazón, ahitera, defecadera, devacuación, ensuciadera, idas y venidas, suelto del estómago, vacaloca, sortura, culso, sintería, mar del estómago (Lozano y Figueroa, 1983: 166, 167), mientras que al vómito se le conoce como: vómito, gómito, trasboco, arrojo, desmayo, fatiga, flemaco, guasca, mareo, rebote, arrojío, trasboque (Flórez y Montes, 1981: 171).

Este extenso panorama que hemos presentado en función de lo culinario, es solo uno de múltiples temas que se pueden trabajar a partir del ALEC. De este modo, mostramos la necesidad de revisar su riqueza temática desde una mirada

académica, investigativa y de consulta general sobre cultura colombiana en múltiples sentidos. Señalamos que los autores de este *Atlas* entienden la pertinencia de subirlo a Internet en un portal donde se pueda conocer de manera interactiva y donde estén al alcance de todo público los diferentes tomos, destacando su importancia para las diferentes áreas del conocimiento;¹ sin embargo, esta página web no describe toda la riqueza que se destaca al estar al frente del *Atlas*. Sea entonces este artículo una invitación que motive a su continuo uso y una forma de resaltar la vigencia de su lectura.

Referencias bibliográficas

- Buesa Oliver, Tomás y Flórez, Luis (1954). *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia (ALEC)*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Figuroa Lorza, Jennie (1983). *ALEC*, t. IV: *Vestido – Vivienda*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Flórez, Luis (1983). *Manual del Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Flórez, Luis y Montes, José Joaquín (1981). *ALEC*, t. I: *Tiempo y espacio – Campo. Cultivos. Otros vegetales – Algunas industrias relacionadas con la agricultura*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Lozano Ramírez, Mariano y Figuroa Lorza, Jennie (1983). *ALEC*, t. V: *Cuerpo humano – Alimentación*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Mora Monroy, Siervo y Montes, José Joaquín (1982). *ALEC*, t. II: *Ganadería – Animales domésticos – Reptiles, insectos, batracios, pájaros, animales salvajes*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Mora Monroy, Siervo; Lozano Ramírez, Mariano; Flórez, Luis & Montes, José Joaquín (1983). *ALEC*, t. VI: *Oficios y empleos. Transportes – Embarcaciones y pesca. Fonética – Gramática*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1983). *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia, Suplemento* [texto y dos discos]. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1982). *ALEC*, t. III: *Familia. Ciclo de vida – Instituciones. Vida religiosa / Festividades y distracciones*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

1. <http://www.lenguasdecolombia.gov.co/alec/> (fecha de acceso 2 de octubre, 2012).

SEGUNDA PARTE

*Voces históricas, saberes y
sabores de otros tiempos*

Introducción a una iliada de caramelo

EDUARDO GUZMÁN ESPONDA

DON RUFINO J. CUERVO escribió unas cuantas páginas a manera de prólogo a la obra *Cómo se evapora un ejército*, de su inseparable hermano Ángel. Ello en el año 1899. Tal obra es póstuma, pues su impresión fue posterior al fallecimiento del autor. Pero a nadie se le ha ocurrido aplicarle lo que dice Balmes, si no me engaño: aquello de que las obras póstumas inspiran poca confianza. Dada la bien conocida escrupulosidad de don Rufino, y el hálito de lo vivido que tienen todas sus páginas, tocadas de una personalidad de aristas nítidamente definidas.

Aquel prólogo es obra exquisita, desde el punto de vista del estilo terso y elegante, sin perjuicio de la perfecta naturalidad y de la emoción reminiscente que bulle en todos los entrerrenglones. Sobre don Ángel Cuervo se podrán allegar datos más detallados y puntualizados, algo exhaustivo, como se dice ahora; nunca tan artísticamente delineado como lo que llamó el mismo don Rufino, con ejemplar sencillez, “noticia biográfica”. De ahí que cuando el doctor Joaquín Piñeros Corpas, como gobernador de Cundinamarca, tuvo la amabilidad de solicitarme un proemio para el libro de don Ángel, que iba a reeditarse en 1970, como iniciación de una biblioteca departamental, hube de excusarme cogiéndome la cabeza entre las manos, y diciéndole que nada podría sustituir hoy el prólogo del autor de las *Apuntaciones críticas*, y mucho menos salido de mi pobre intelecto.

Allí el itinerario de la vida de don Ángel, sin los embutidos de fechas y citas, que ostentan con frecuencia las biografías, utilísimos para consulta, estorbosísimos para la lectura en que se quiere captar el alma y las sustancias del escritor. Palpitan allí los días de la infancia y adolescencia, en la hacienda de Boyero, sita en la Sabana de Bogotá, propiedad del doctor Rufino Cuervo, padre del filósofo, presidente

que fue de la Nueva Granada, y sobre quien sus hijos, el filólogo y Ángel, escribieron una obra de primera importancia, entre la bibliografía histórica colombiana. La evocación de la vida de esos chicos en Boyero, huele a la tierra húmeda de la Sabana de Bogotá.

Lo mismo que se anotan los estudios, sobre todo de los menores de la familia; en que sobresale la preocupación por el aprendizaje del francés y del latín. Buen número de presidentes de la República han ejercido la cátedra entre nosotros. Tal la índole de esta antigua y noble Nueva Granada. Uno de ellos, y de los más ilustres, el doctor Rufino Cuervo, enseñando en su casa, a sus hijos, varias materias; alguna vez, nombrado por el general Santander, rector del Colegio Mayor de San Bartolomé.

Luego, las aventuras bélicas ocasionadas por las guerras civiles de las cuales no podían escaparse las juventudes de otros tiempos. Un día, contra la dictadura de Melo, en el año 53; después en defensa del gobierno constitucional de don Mariano Ospina, derrocado por el general Mosquera. De tal campaña salió, tiempo después, la obra *Cómo se evapora un ejército*, a que se ha hecho referencia.

Las situaciones impecunes del hogar, las aventuras de empresas comerciales, como la de la ganadería en los llanos orientales, y la de la mina de sal en Sesquilé, alentadas por toda especie de ilusiones que se llevó el viento. *Gone with the wind*.

Tras todo ello, la fábrica de cerveza, de la cual siempre se habla, que viene a resolver el problema de la vida y el de la permanencia en Europa durante 30 años. La casa de la calle décima, hoy mismo parece que habla de aquello como un bello libro. Ciertamente, es de las pocas casas que conservan algún interés en esos contornos.

La vida intelectual de don Ángel va de las preocupaciones de orden artístico y pictórico, a la factura de comedias que valdría la pena ver representadas hoy, y a la sátira de costumbres, como la de aquel endiablado librito *Curiosidades de la vida americana en París*. Tiempo antes del primer viaje a Europa en 1878, se había divertido escribiendo *La Dulzada*, que hoy vuelve a publicar el Instituto Caro y Cuervo.

* * *

La primera edición de *La Dulzada*, 1867, es una curiosidad bibliográfica, casi inencontrable. No se sabe qué hado propicio la ha mantenido intacta en la Biblioteca Nacional.

En el citado prólogo de don Rufino se alude a ella, y hasta se transcriben unas

cuantas octavas reales, pues, naturalmente, tenía que estar escrita en octavas reales, a la manera de los grandes poemas épicos, y tal como don Miguel Antonio Caro tradujo *La Eneida*. Debía, por fuerza, traerse aquí el nombre del amigo y par en el mundo de la inteligencia colombiana.

Nos retrotrae esta “iliada de caramelo”, risueña y burlesca, al Bogotá de los sesenta del pasado siglo. Todavía quedaba mucho de la Santa Fe española, en punto de gastronomía, para ser más acordes con el poema de don Ángel, de repostería; pero se estaba en la pugna entre lo tradicional y lo nuevo, venido de Francia, de Inglaterra, de los Estados Unidos.

Tal como lo había presentado Vergara y Vergara, aludiendo a tiempos anteriores en sus *Tres tazas*, la de chocolate (pequeña obra maestra), la del café –introducido por los de la Legión Británica–, según Vergara, y la del té. Bebida que hoy todavía tenemos como conquistador moderno imperialista. Por cierto que no tan moderno. En los relatos de la cena, o *refresco* como se decía entonces, habida en casa de José Asunción Silva, la víspera del suicidio, se habla siempre del té que se sirvió a unos cuantos visitantes, amigos de la familia, en 1896.

Pero tampoco era novedad en la época de Silva. Ya en 1880, la prensa daba cuenta de las reuniones de la Academia de la Lengua, en casa de Caro, y registraba cómo al principio se servía té; y al final había buen ambigú. Y ello en un medio que cualquiera habría creído totalmente chocolatófilo.

La Dulzada es todo un documento histórico, en medio de su jocosidad y fantasía, como que nos descubre hoy el mundo de la dulcería que reinaba en Bogotá, hace cien años.

Algunas de sus especies –por lo general ya degeneradas–, se encuentran hoy en las pequeñas *batillerías*, para usar un nombre que se extinguió hace ya tiempo, de viejos barrios bogotanos. Como los alfajores, los cotudos, las panelitas de leche, etc. Las que mejor han resistido el paso del tiempo son las obleas, tanto en el norte como en el sur de la ciudad. Había exquisitas obleas rellenas no de ariquipe, sino de jalea de guayaba, hoy harto difíciles de encontrar. Pero es que las guayabas ahora tampoco se encuentran en la profusión de antes. Eran fruta plebeya y barata. Y aunque todo tiende a la plebeyez, todo se aleja de la baratura.

Creo que no se necesita ser tan viejo como quien esto escribe, para recordar los diabolines, pequeñas pastillas azucaradas, con tastillo de menta; las botellitas de azúcar, llenas de licor para niños, de cinco centímetros de altura y contorno champañero perfecto; más duraderas fueron las pastillas de conversación, que no eran nacionales, sino inglesas, de la casa Morton, cada una con su inscripción

sugerente o amorosa: *no me olvidas, eres la más linda, estoy triste*, etc. Se vendían principalmente en La Torre de Londres, venta de licores y dulces, situada en la esquina de la calle 9ª con la carrera 7ª, frente al Capitolio, donde hoy se contempla un parqueadero.

No podrían olvidarse las cocadas y las panuchas, citadas con respeto en *La Dulzada*, y que hoy se ven todavía, en uno que otro tenderete.

Las panelitas de leche, que con una partícula de cáscara de limón, como lunar en el rostro de marquesa empolvada de Luis XV, llegaban a veces a la máxima exquisitez. Recuerdo que Hernando Santos Montejo, hermano mayor del expresidente Eduardo Santos, tan europeizado y refinado, alguna vez me refirió que hacía viaje a pie, de noche, desde el centro de la ciudad hasta pasada la Bavaria, es decir varios kilómetros, ida y vuelta, para comprar una o dos de tales joyas, de las que se vendían en un tenducho. Llevábalas cuidadosamente envueltas, y ya tendido en la cama, pronto a apagar la luz para dormir, se las comía voluptuosamente, coronando la operación con un gran vaso de agua de Padilla. Después, más de una vez le acompañé en esa peregrinación gastronómica.

Todavía existirán viejos farmacéuticos que recuerden las pastillas de yuyuba, importadas de Francia, sustituidas por los dulces que se llaman hoy *gomitas*, pero que tenían más concentrado y grato sabor. Por cierto que alguna vez, cuando Sanín Cano me oyó nombrarlas, observó con su suavidad característica que tal nombre era afrancesado, pues en castellano eso se llamaba *azufaifa*. Una delicia de arabismo compañera de su sabor.

Después de haber desaparecido, o casi, los *avisperos*, de un tiempo a esta parte han vuelto a salir, admírense ustedes, en su misma mesmedad. Les veo en ventas callejeras, a la salida de misa dominical, y a la puerta de las iglesias de la avenida de Chile. Siguiéron ellos, al parecer, el mismo itinerario de muchas familias de los barrios de la Candelaria y Santa Clara, en lo relativo a la mudanza de sus habitaciones, hacia esa zona del norte de la ciudad.

Bien bautizados por el pueblo fueron esos preparados de panela, esponjosos, levísimos, hoyulados, a la manera del panal de avispas o abejas, de color casi dorado.

Sin duda sus antecesores fueron los azucarillos españoles, que aparecen por verano, y se mojan en agua fresca antes de tomarlos. *Agua, azucarillos y aguardiente*, se llamó una de las más populares zarzuelas de otro tiempo. De ella ha sobrevivido su pasacalle, que hoy se aprovecha para lindos números de ballet.

Pues diré a ustedes, en secreto, que encuentro más sápidos nuestros avisperos

criollos, hechos a base de modesta panela, que los blancos azucarillos, con ser estos tan gustosos, en la canícula de Madrid, de Sevilla, de Barcelona.

Conocí parientas mías que preparaban esos azucarillos, a la española, llamándolos *azúcar rosada*, por el tinte que les ponían, cuando estaba hirviendo el almíbar, en pailas pequeñitas de cobre rojizo, que hoy servirían muy bien de adorno en más de cuatro salones elegantes; y que se instalaban para que hicieran su oficio en braserillos donde ardía el *carbón de palo*, *carbón de encina*, que dicen en España. En viejos recetarios bogotanos de cocina, se encuentra tal nombre: *azúcar rosada*.

Personaje importante de la epopeya de don Ángel es el merengue, de longevidad matusalénica; pues si en aquel tiempo figuraba, ante todo, como incitante de la gula infantil, hoy, al contrario de algunos otros de sus pares, no solo sobrevive, sino que ha ido tomando altas posiciones. Va desde la puerta de las escuelas populares, hasta los menús de los banquetes diplomáticos, a modo de postre o *dessert*, tocado de crema helada, punto final de buenos ágapes.

Todo ello, aparte la familia de la repostería, que tan importante papel tiene en la epopeya de *La Dulzada*. Se nos hace retroceder allí a la época de la introducción, si hemos de creer las exageraciones de don Ángel, de la repostería francesa en Bogotá. Segundo lustro de los años sesenta. He ahí buen tema para algunos de mis colegas de la Academia de la Historia, con el cual descansarían de las investigaciones sobre los vejestorios de la Colonia o sobre los cuentos de la Patria Boba. A ese Bogotá de la segunda mitad del siglo XIX, se le tiene olvidado. Y es interesantísimo.

Alrededor de los años ochenta se sabe que llegó a Bogotá un célebre artista del ramo, francés de origen, M. Violet, venido por consejo e influencia de don César C. Guzmán, que acababa de regresar de Europa. Fue don César gran amigo de los Cuervos, autor de varios textos de instrucción pública, entre ellos algunos excelentes compendios de gramática, profesor de idiomas extranjeros, traductor principal en el Ministerio de Relaciones Exteriores, y con justa fama de refinado gastrónomo. Don César, se le llamó siempre, sencilla y afectuosamente.

En cuanto a M. Violet, diré que mi infancia alcanzó a conocer, vago recuerdo, la Pastelería Violet, ubicada en la calle 10, en lo que se llamó el *camellón de la Concepción*, cerca de donde hoy funciona la Academia de Historia. Quizá esa pastelería terminó con la Guerra de los Mil Días. Como su vecino el establecimiento de Giglioli, uno de los primeros en fabricar aquí pastas italianas, macarrones, fideos, tallarines.

Seguramente fue Violet quien introdujo varios nombres de la pastelería francesa, traducidos textualmente al castellano. De ellos, el nombre que mejor se conserva hoy, y cuya factura no ha degenerado, como en otros casos, es el de los *fósforos*, tal como se les denomina en Francia (*allumettes*).

Podrían, con un poco de investigación, citarse otros empresarios de repostería, antecesores de los grandes establecimientos actuales. Lo que no sería posible es callar el nombre de Paulina Gracia, la artista que por largo tiempo hizo las delicias de chicos y grandes en Bogotá. He dicho artista, porque lo era en verdad, ya que Anatole France opinaba que la repostería debe figurar entre las bellas artes.

Su nombre de familia era Paulina Briceño, se casó con don Enrique Gracia, español, y ellos fueron los fundadores del establecimiento que por tantos años se consideró el más famoso de Bogotá. Comenzó a fines del siglo, antes de la guerra del 99. A poco falleció don Enrique, pero dejando ya acreditado el negocio, para el cual había traído instrumental, nuevas fórmulas y creaciones reposteriles, y dejando en su mujer, bien aprovechadas, las lecciones de tal fabricación. Se dice que Gracia, como oriundo de Aragón que era, no dejaba de ofrecer gran almuerzo a sus amigos, el 12 de octubre, día de la Virgen del Pilar. Pero el renombre mayor de la repostería se formó, después de la guerra civil, merced a la constancia y destreza de su viuda, conocida en Bogotá, y en varias leguas a la redonda, simplemente, como Paulina Gracia.

Casi no podía haber boda de postín, ni cumpleaños de tono, sin contar con ella para los efectos del dulce condumio.

A propósito: ¿cuándo se introdujo entre nosotros la moda o costumbre del *pancake*, o sea el *ponqué* de boda, no teniendo esa torta nupcial origen español sino inglés?

La repostería de Paulina Gracia llegó a tener, en las primeras dos décadas del siglo, hasta cinco establecimientos, de los cuales el principal se encontraba en la calle 11, abajo del entonces precioso, hoy desventurado parque de los Mártires. Los recordamos por San Agustín, por la calle Real, por las Nieves.

Allí, los sublimes *marzos*, de finísima base de hojaldre, de donde se levantaba el promontorio de batido blanco, que no volvimos a degustar así de finos, sino hasta muchos años después, en 1939, en el puertecillo francés normando, de Etretat, famoso por su arte reposteril. En las pastelerías de doña Paulina se ofrecían los *piononos*, y los hojaldres que sacaban con honor su nombre, pues se podían desintegrar en finísimas hojas, placer casi voluptuoso del afortunado manducante; unos con picadillo u *hogo* recatado en el centro, otros que ostentaban, a manera de ombligo, como hoy las reinas de belleza, una mora enorme,

conservada en almíbar. ¡Oh, los pasteles de mora!... Y las repollas, que derivaban su nombre exacto del francés, *choux*, y los éclairs que eran y son –pues también hoy se fabrican– repollas alargadas, pero que mantienen su nombre en francés. Todavía a ningún académico de la lengua, de los que tienen la obsesión de estar traduciendo todo, le ha dado por decirles *relámpagos*, pues esto no lo entenderían en el comercio. Caprichos encantadores de las lenguas. Las *milhojas* sí traen su nombre del francés, *millefeuilles*.

Paulina Gracia falleció en 1916, habiendo dejado su nombre indeleblemente escrito en los anales de la gastronomía bogotana. Sucedióle su hija, del mismo nombre, casada con Enrique Gilede, de origen francés, y los hermanos Gracia. Pero ya el mundo era otro. Años después empezó a decaer esa bella creación gastronómica, hasta desaparecer del todo.

Hoy mantienen en su retiro hogareño, no diré los secretos –pues en este tiempo de la bomba atómica no hay secretos–, pero sí la fineza de la manipulación y la exquisitez del gusto, las señoras Paulina Gilede de Vargas y Leonor Gilede de Montoya, quienes me han informado algunas de estas cosas, tan unidas al alma de Bogotá.

Siempre fueron la repostería y la dulcería cultivadas por damas de nuestra sociedad, a veces por amor al arte, *hobby*, que decimos para mayor claridad, a veces para medio equilibrar el flaco presupuesto doméstico. Y siempre en el mundo femenino bogotano, y puede decirse colombiano, hubo interés y esmero por la coquinaria, en sus varias especialidades, no digamos en lo reposteril que es el tema de estas líneas. Cosa de notarse: esa afición no ha decaído, se mantiene hoy, quizá con mayor interés que antes, cuando en las casas había dos despensas, la de sal y la de dulce, descrita esta última en páginas deliciosas de Pérez Triana (*Piedras de moler*).

La literatura rimada de orden gastronómico no ha sido muy rica, de cantidad ni de calidad, entre nosotros.

Sin pretender llegar a una minuciosa relación acordémonos de algunos nombres y casos, comenzando por el de Hernando Domínguez Camargo, el gran gongorista de la Colonia, siglo XVII, cura de Turmequé y otras metrópolis, menospreciado por los críticos de fin de siglo, y revaluado, con gran entusiasmo en estas últimas épocas por críticos colombianos, españoles, italianos, argentinos y mexicanos. Su mayor panegirista entre nosotros ha sido Eduardo Mendoza Varela, autor de una muy inteligente y bien hecha *Antología* de don Hernando, entresacada del poema

sobre San Ignacio, obra capital del autor. Descuellan entre sus miles de octavas reales, algunos versos de tipo apetitoso.

Aquí tenemos, por ejemplo, el antecesor de nuestros dulces de almíbar, y la oliva como *dessert*, describiendo el banquete en el bautismo de san Ignacio:

El cadáver augusto de la fruta
que en bálsamo de almíbar se preserva
en las mesas, al huésped se tributa
en la embebida en ámbar conserva.
Por imán de las tazas se disputa,
cuanto salada más, menos acerba,
en sazón a la sed siempre oportuna,
retaguardia a las mesas, la aceituna.

Pelícano de frutas, la granada,
herida en sus purpúreos corazones,
su leche les propina colorada,
en muchos que el rubí rompió pezones.
Baco, que la admiró desabrochada,
apiñados le ofrece los botones
en el racimo que cató respeto
al vino de quien es diez veces nieto.

Valgan las siguientes estrofas en la descripción de una “modesta, rústica comida”:

En su cartel cerrada el avellana,
sordo ya cascabel, rodó en la mesa;
arrugada la nuez, antes que cana,
en laberintos dio su carne presa;
el atezado higo a quien lozana
su Etiopía ya fue la higuera gruesa,
corrugado el mantel tiznaba bello,
formando de las pasas su cabello.

El pesado melón, a quien enjuga
sangre de néctar ya, paja dorada;
la pasa complicada en mucha ruga,
cadáver de la uva preservada;

[...]

Saltando a los primeros tiempos de la República, hay que recordar las *odas* al chocolate, una de don Ignacio Gutiérrez Vergara y otra, respuesta de don Andrés Marroquín.

He aquí la oda de Gutiérrez Vergara:

Colmado de placeres
y con una jícara en la mano,
yo bendigo de Ceres
el numen soberano
que pródigo nos brinda el mejor grano:

El cacao delicioso,
que abundante produce nuestro suelo,
nutritivo y sabroso,
de los hombres consuelo,
y que los dioses usan en el cielo.

Estos en sus arcanos
resuelven en obsequio de la vida,
al dar a los humanos
la preciosa bebida
que es en su mesa celestial servida.

El néctar y ambrosía
se mezclan en magnífico azafate;
Mercurio los envía,
Ceres misma los bate,
y es concedido al hombre el chocolate.

Bien tostado y molido
con el azúcar blanco o con panela;
en pastas dividido
sobre una limpia tela,
se le mezclan vainillas y canela.

Sobre el plato ya brilla
la arepa, el pan tostado, el bizcochuelo,
el queso y mantequilla,

y el hermoso espejuelo,
como ornamento de este don del cielo.

Ya suena en la cocina
el agua por el fuego calentada,
y lo olleta rechina
al caer acelerada
la pastilla molida y preparada.

¡Bebida deliciosa
cuando en su hervor el molinillo espuma,
y en pozuelo de loza,
en el coco o totuma
el hombre bebe, y un cigarro fuma!

De ella usa el potentado,
el joven, el anciano, el opulento,
el pobre desgraciado
que gime en su tormento;
y al sano y el enfermo da alimento.

En vano la cruel muerte
prepara su guadaña enfurecida,
pues obra de tal suerte
esta dulce bebida,
que prolonga por siglos nuestra vida.

Mas, ¿a dónde me lleva
mi presunción y numen arrogante?
Este asunto se eleva
a esfera brillante:
toca a otro, pues, que el chocolate cante.

De mi somera lira
recibe, empero, el eco destemplado
que el efecto respira
por tu placer amado
de un constante entusiasta apasionado.

Don Andrés no se quedó atrás, dice Gómez Restrepo, y contestó con una oda, que pasa por ser lo mejor de su pequeño repertorio:

Del vencedor de Troya esclarecido
hizo Homero perpetua la memoria;
de publicar la historia,
el clarín de la Fama está cansado;
y su nombre ha ilustrado
más que de Ilión el encendido fuego
la épica lira del famoso griego.

Cantó la tuya, mi querido Ignacio,
del chocolate la grandeza y loores;
y en poéticos primores
tal lo pintaste, que será dudoso
si brilla más hermoso
en el pozuelo rebosando espuma,
o dibujado en tu valiente pluma.

Hacía tres siglos que a su imperio suave
se sujetara el hombre complacido,
y ya se había extendido
del Antártico a la Osa,
sin que de su excelencia primorosa
hubiese quien cantara
el don precioso, la grandeza rara.

Las deidades que al mundo concedieron
con fraternal y bienhechora mano
este precioso grano
para su utilidad y su recreo,
destinaban el ramo de Timbreo
a coronar las sienes
del que cantase sus inmensos bienes.

En las tuyas, Ignacio, lo han ceñido:
ya miro en ellas el laurel sagrado,
que en tiempo dilatado
ninguno osó desear, ni es permitido,

pues han establecido
que en la sonora cítara de Apolo
el chocolate cante Ignacio solo.

Menos digno sin duda
de lograr tan honroso testimonio,
el héroe macedonio
ordenó presuntuoso y arrogante
que solo retratasen su semblante,
prohibido a otros buriles y pinceles,
Lisipo en bronce, y en la talla Apeles.

Tal decreto de Jove no ignoraba
yo que intenté, cual Ícaro algún día
volar con osadía
de esta cumbre sagrada hasta la altura.
¡Orgullosa locura!
que derretidas vio con escarmiento
las alas que le dio su atrevimiento.

Tú mi caída infausta contemplaste;
y al modo que el impávido guerrero
viendo a su compañero
morir al golpe de enemiga lanza,
intrépido se avanza
y ocupa el puesto tanto más honroso
cuanto se ha acreditado peligroso:

Así volaste con heroico aliento
a coger el laurel que no era mío,
y en la trompa de Clío
del cacao celebraste la grandeza.
¡Oh bien lograda empresa!
¡Bendición de tal fruto a la memoria
y gratitud al que nos dio su historia!

Eterna gratitud: pues, si se debe
a quien tan salutífera bebida
en pequeña medida,

aunque para dar vida suficiente,
ofrece a una persona solamente.
¿Cuál se te debe a ti que en mejor modo
le diste chocholate al mundo todo?

Lo diste embrión en su preciosa planta:
lo diste en la mazorca producida;
lo diste ya molido;
lo diste con canela y con vainilla;
lo diste en la pastilla,
y lo diste cayendo
entre la olleta con el agua hirviendo.

Diste también la música sonora,
de toda la más grata y de más brillo,
que el batido produce el molinillo:
en jícara también lo diste en suma;
de cuya bella espuma
mejor que en la del mar Venus naciera,
si digna de tal cuna Venus fuera!

Y para hacer completo tu servicio
lo diste en plato de dorada loza,
con la corte que le hacen numerosa
en torno de su silla, el bizcochuelo,
queso y mantequilla:
cual otra vez del mundo a los señores
acompañaban pajes y lictores.

Tu nombre unido, inseparable siempre,
con el de este alimento delicioso
será grande y famoso,
y llenará con auge sin segundo
los ámbitos del mundo,
mientras que su existencia se dilate;
mientras los hombres beban chocolate.

Así el que a Fidas, ateniense ilustre,
su Júpiter Olímpico le ha dado,

la fama ha eternizado;
 y veinte siglos, que después corrieron,
 primero destruyeron
 el mármol duro de la estatua bella
 que el nombre del autor grabado en ella.

¿Y qué imperio jamás tendrá el olvido
 sobre el nombre perenne y duradero
 que sea del chocolate compañero?
 ¿El chocolate cuyo aplauso entona
 de la una a la otra zona
 el pobre, el rico, el sabio, el ignorante,
 el viejo, el mozo y el pequeño infante?

Por tantas bocas tu obra celebrada,
 atrevimiento sin igual sería
 el de la musa mía
 si añadir a tu fama algo quisiese;
 no, mi intento no es ese,
 sino improbable cuando dar ordenas
 a obra tan grande un ínfimo Mecenas.

La distancia que hay desde tu numen
 hasta la pequeñez que me limita
 mi gratitud excita,
 que no puedo expresar como quisiera:
 este lugar hubiera
 mejor que yo cualquiera merecido
 tanto cual yo, ninguno agradecido!

Don Miguel Antonio Caro hizo buena crítica de estas composiciones, señalándoles defectos, pero elogiándolas en sus líneas generales (Cfr. Gómez Restrepo, 1943: 258-263).

En la segunda mitad del siglo XIX, encontramos, no ya dos *odas*, sino todo un periódico, “poema de charla indefinida”, como él mismo se describe. Su nombre

es *El Cartucho*, tomando la palabra en el sentido de papel arrollado en forma de cono, utilizado principalmente para llenarlo de dulces. Lo que llaman en España *cucurucho*. El primer número tiene fecha del 15 de septiembre de 1878, imprenta de Zalamea, a cargo de F. Ferro. “Vale un real por ser en octavas reales”. Su director es *Florencio*, o sea, don Rafael Pombo. Aparece tal hoja, con motivo de la temporada de ópera que va dar comienzo, en el viejo Teatro Maldonado, de la calle 10. He dicho temporada, o sea algo de semanas y meses, que dejaba estela cultural, como las hay todavía, cada año con mayor esplendor, en las mayores capitales del mundo, París, Londres, New York, Moscú; y como hubo de ópera, entre nosotros hasta que nos volvimos tan refinados que acabamos con ellas. La ópera se ha declarado aquí espectáculo anticuado y cursi.

Para la temporada del 78, don Rafael Pombo fundó su periódico, a fin de explicar los argumentos y comentar, a veces muy acertadamente, la música; pero el nombre del impreso aludía a los cartuchos o pequeñas cajas de bombones, con que se obsequiaba a las damas, en los entreactos.

En el Teatro Colón, que vino a sustituir al Maldonado, existió, según el plano original, en sitio aledaño al que hoy ocupa la taquilla, una especie de saloncillo, con elegante estantería, cuyo principal artículo de venta eran las almendras cubiertas francesas, las cajas de chocolates, las frutas cristalizadas y algunas golosinas de fabricación nacional, invitación a la galantería, resto el siglo XIX. Ese barcito desapareció en una de las desgraciadas reformas que ha experimentado el teatro.

He aquí el primer editorial de *El Cartucho*, que vale una época:

I

Costumbre antigua, y en verdad galante,
 Es lo que aquí llamamos el cartucho
 No el de pólvora y plomo (¡Dios espante
 Léjos de mi lector tal avechucho!)
 Sino aquel de confites rebosante
 Y en gracioso doblez de cucurucho
 Que en intervalos de ópera o comedia
 Lleva el galán a la beldad que asedia.

II

Nítida colación, seca y portátil,
 Que además de excusar plato y cuchillo,

Pone en juego la mano, y el tornátil
 Brazo, y el fresco y tentador carrillo,
 Sin impedir que entre uno y otro dátíl
 Y de los labios retocado el brillo
 Broten palabras de esas que enamoran,
 Más dulces que los dulces que devoran.

III

Para comer yo mismo, es muy diverso
 Mi gusto; ese festín de mariposa,
 Insustancial golosinar disperso,
 Ni cuando niño me tentó gran cosa.
 Aunque deliro y sueño y canto en verso,
 No me exijáis que cene sino en prosa.
 Caramelos y almendras en confite
 Para mis musas; para mí... Belchite.

IV

En Popayán, las ricas empanadas
 De la inmortal Dolores, que rechinan
 Cual cristal succulento en las quijadas
 Y una en pos de otra rápidas caminan.
 En la tierra del Arte, esas cascadas
 De blancos macarrones, que cocinan
 Los Genios en persona, y que del plato
 Van subiendo a la boca en gran *ligato*;

V

Y nunca hicieron mal dormir. De manos
 De Rossi Guerra los tomé excelentes,
 Y se los recomiendo á mis paisanos
 Para cenas jugosas e inocentes.
 Han de ser, eso sí, napolitanos,
 Al natural, sin otros adherentes
 Que buen queso rallado. Eso eterniza,
 Da voz *pastosa* y condición rolliza.

VI

¿Cena patriota? –Ajiaco á la moderna,
De *papas* de año, que con *papas* criollas
(Por ser, como sabéis, de índole tierna)
Se espesa al fin; y bien cebadas pollas
Aun no llegadas a la edad materna;
Y punta de alcaparras y cebollas.
Unid de Oporto o de Borgoña un vaso
Y he aquí una cena digna del Parnaso.

VII

Conviene, desde luego, que a la una
O, lo más pronto, a media noche empiece,
Cuando a las tres o cuatro horas de tuna,
Teatro o baile, cada cual bostece;
Que las especies varonil y hembruna
Se intercalen en torno, y no hagan trece;
Que sople aura de amor y chispa y broma;
Que Diego Fállon hable, y que yo... coma.

VIII

Este sólido y útil refrigerio
No es odioso a las damas; certifico
Su imparcial gastronómico criterio,
Y que en más de un sarao grande y rico
Vi al bello sexo dividir su imperio
Con el ajiaco, tal como lo explico;
Es decir, que en la fiesta eran las bellas
Lo mejor, y el ajiaco después dellas.

IX

Diréis tal vez que soy materialista,
Y tachareis de idea estrafalaria
Que en estas noches de expansión de artista
Diserte sobre el arte culinaria.
Mas sabed que Dumás el novelista

Le asignó plaza honrosa y necesaria
Entre las bellas artes; y aun dijo era
De las artes sabrosas la primera.

X

El nombre de mi hoja es responsable
De este desliz, pues si hablo del cartucho
¿Cómo evitar que del objeto os hable
Del dicho puntiagudo papelucho?
Y por el filo correré de un sable
Cuando, si hablar de colación escucho
A la hora en que estoy (de media noche)
No suelto al punto al apetito el broche.

XI

Es también el cartucho grato emblema
Del amor maternal, pues quién no ha visto
En un convite la ternura extrema
Con que encartucha una matrona un mixto
De almendra y fruta y caramelo y yema,
Y así lleva el pañuelo bien provisto
Para dar con un beso un agasajo
Cuando ¡mamá! Le griten; ¿qué *me trajo*?

XII

Y más de una ocasión la blanca tira
De envolver dulces, aspiró a mayores,
Y desenvuelta la inocente espira
Apareció una epístola de amores;
Que hasta entre dulces el amor conspira
A esconder sus gusanos roedores,
Vil comején sin cuyo diente impío
Fuera el mundo un cartucho muy vacío.

XIII

Y ya que tropecé, por incidente,
Con ese mal que al universo inflama,
Voy a exponer al público leyente
Qué cosa es mi cartucho, que programa
Ha de seguir si hay número siguiente,
Y qué favor de su bondad reclama:
Porque todo papel busca un pretexto
De ser, y echa un programa y luce un texto.

XIV

Es el cartucho el único periódico
Que anuncia francamente, desde el título,
Su destino y su fin: el harto módico
De envolver dulces u otro humilde artículo.
Demasiado obtendrá (¡gusto episódico!)
Si una hermosa lo guarda en su ridículo,
Si con sus dedos cándidos lo toca
Húmedos con el néctar de su boca.

XV

Objeto del cartucho: hablar un rato
De alguna o más de tanta dulce cosa
Que es de la vida el alma y el ornato
Y aquí olvidamos como paja ociosa;
Pues hoy, como en la edad del Virreinato,
Existimos en prosa, ¡mala prosa,
Aunque, a mi ver, abundan materiales
Para unas existencias ideales.

XVI

¡El casco es admirable! ¡Cuánto diera
El marqués de Westminster o el Czar ruso
Por un pedazo de esta cordillera
Con su exquisito clima, su profuso

Suelo y ciclo esplendente, cobertera
De gran parada, y que gastamos de uso;
¡Sus flores, sus muchachas... carambola!
No quedaba solera ni una sola.

XVII

De esto, y con interés de preferencia,
Se ocupará el cartucho; –cada niña
Que en su lectura muestre complacencia
Y apoye tan modesta socialiña,
Hallará en él gentil correspondencia:
Cara por cara, todo lo escudriña
Este figón; y probará que es linda
Cuanta muchacha su óbolo le rinda.

XVIII

Hablaremos del Arte, el gran poeta
De la existencia, en todos los senderos
En que parte su luz: lira y paleta,
Gama y cincel, jardines y floreros.
Se apreciarán con crítica discreta
Sus reyes y ministros hechiceros;
Y estimulando el paladar del alma
Llevará cada cual látigo o palma.

XIX

Vuelve hoy a regalar nuestro deseo
Esa conjuración encantadora
De todas Artes juntas: himeneo
De cuanto al noble espíritu enamora:
Mágica emperatriz del europeo,
Que sus más ricas joyas atesora.
La ópera espantó nuestro humor triste.
Gracias, Petrili, a ti que la trajiste.

XX

Y rompe con Hernani, partitura
 Donde a sus treinta culminó supremo
 Verdi, en toda su fuerza y su frescura.
 Aliento de león, de extremo a extremo
 Respira en él, y la insurrecta y dura
 Voluntad de Hugo, el bardo Polifemo.
 Todo es viril: no allí la femenina
 Miel de Bellini, que al desmayo inclina.

XXI

Allí se siente el italiano ingenio
 Templado por el nervio castellano,
 Como si a Verdi poseyera el genio
 De Silva, el férreo, el indomable anciano.
 Las pasiones que agitan el proscenio
 Son todas de rebelde o de tirano,
 Y con suma atención teje la orquesta
 Los hilos de su lógica funesta.

XXII

¡Pero silencio! Ya rompió el preludio,
 Que cual león hambriento clamorea
 Pidiendo presa. Diligente estudio
 Merece la expresión de cada idea.
 No es música de insípido tripudio
 Sino de la que el alma saborea.
 Escuchad, corazones; sentid mucho,
 Y otro tanto yo haré: callo y escucho.

*Florencio.*¹

Ni estaría fuera del caso, recordando rimas provocantes, citar dos, una de monseñor Juan Crisostomo García, con esa descripción de un antiguo regalo de aguinaldo:

1. Archivo de Pombo, en la Academia Colombiana.

En una blanca bandeja
 Un blanquísimo cordero
 De alfeñique filigrana
 Con cintillas en el cuello,
 Lazos, flores y banderas
 Que le rodean el cuerpo;
 Un azafate luciente
 Lleno de bizcochos tiernos,
 Bizcochuelos de canela
 Palacinos y cubiertos:
 De un convento de hembra vino
 Tan azucarado obsequio.

La otra composición viene del estro de Federico Rivas Aldana, o sea, *Fraylejón*, en que nos hace sentir la decadencia gastronómica de la Semana Santa, debida al cambio de los tiempos, a los nuevos horarios de la liturgia, y a las circunstancias económicas. Publicada no hace mucho tiempo (1963), es de plena actualidad:

La Cuaresma que va a entrar
 mañana, con alegría
 el caballero veía
 siempre en el lejano hogar.

Era una grata abstinencia
 En que el condumio común
 Cambiaba con el atún
 De extranjera procedencia.

La macarela, el salmón
 de un origen noble y fino
 eran rociados con vino
 de la mejor producción.

A todo lo largo y ancho
 del país un viernes era
 una fiesta verdadera
 con dulces postres y rancho.

El panche tragado hoy día
 en formas mal preparadas
 solo era para las criadas
 porque entonces las había.

Al recordar ese ayer
 llora el viejo Bogotá,
 pues ni de comer hay ya
 ni nadie sabe comer.

Mondongo, arepa, chorizo
 en serie, sin las primicias
 que para finas delicias
 del gusto humano Dios hizo

y en nuestra exhausta nación,
 tan traída a mal amaño,
 es cuaresma todo el año
 sin vinos y sin turrón.

Dizque con huevos se zanja
 la falta de carne hoy día;
 mas ya nadie los ansía
 porque son huevos de granja

y con qué pena tan honda
 ve nuestra Cuaresma en mengua,
 un artista de la Lengua
 tal como Guzmán Esponda.

Y puesto que se ha tocado el teatro en relación con la manducatoria dulcística, vengan tres citas de nuestras crónicas olvidadas: la de la comedia escolar, de don Ruperto S. Gómez, benemérito institutor, buen poeta, padre de don Antonio Gómez Restrepo, intitulada, *Las cuajadas*, y alusiva a ese noble lacticinio, cuya alianza con el *melado* –mejor *melao*–, produce una de las delectaciones más sabrosas y auténticas de lo nacional; solo que el texto de tal comedia hoy es poco menos que inencontrable; la receta de los pastelillos, contenida en *Cyrano de Bergerac*, que siempre despertó aquí la tentación de llevarla copiada de la escena a la cocina, cosa que a veces se hizo

con buen éxito; y la representación de *La farsa del pastel y de la torta*, obra anónima francesa del siglo XV, que un grupo de la Universidad de los Andes exhibió con gran éxito, en noviembre de 1964; y que posteriormente se ha repetido, por otros aficionados, con buen acuerdo, puesto que se trata de una joyita escénica. Como dijo don José Prat, “deliciosa en su ingenuidad, con toda la simpatía de esas piezas francesas medievales que en algo parecen ser el precedente de Molière.”

* * *

Volviendo a *La Dulzada* de don Ángel Cuervo, debo decir que por el mes de marzo de 1962, me di el placer de tener la edición única en mi mano, y que con tal motivo hube de escribir unas notas, publicadas en *El Tiempo*, que con algunos retoques y adiciones, se reproducen en seguida.

Pude conocer tal texto debido a la amabilidad del doctor Alberto Miramón, por entonces director de la Biblioteca Nacional, y hojearlo con dos centinelas de vista que puso el dicho Miramón, a pocos pasos de mi persona.

Librito en veinticuatroavo, editado en la Imprenta de Nicolás Gómez, 1867, cuyo título reza: *La Dulzada, jácara sin sal ni dulce, para quien no pague los seis reales de su ejemplar. Poema en ocho cantos y un epílogo, por el postrer santafereño*. Se le agrega, a modo de epígrafe, un verso de Plauto, en latín.

La Dulzada viene a ser algo como la epopeya de los vicios dulces santafereños, que el poeta empieza añorando, como se añora siempre lo que todos damos en llamar “nuestros buenos tiempos”.

Nada que se marchite más fácilmente que la literatura jocosa. Tan solo Cervantes puede mantener su gracia total a lo largo de su obra y del tiempo. Los chistosos del teatro clásico español son lo menos viviente de sus comedias. Algo de ello se observa en esta poesía juguetona de don Ángel Cuervo; pero hay que situarnos en órbita, como se dice ahora a cada paso, o sea en ese 1867, cuando todavía estaba joven la República federal. Así comprenderemos qué divertido pasatiempo debió ser para el autor escribir su *Dulzada*. Las carcajadas que debieron resonar en la casona de la calle 10, la del evocador aspecto colonial, ancho zaguán, balcón o gabinete de vidrieras; galería que dicen en España. Hoy esa casa está en poder del Instituto Caro y Cuervo, que la ha restaurado convenientemente, y en breve trasladará a ella varios de sus servicios.

En este poema heroico, todo se mueve en el mundo de los dulces típicamente santafereños, algunos de los cuales han tenido longevidad inverosímil, como he dicho, en esta tierra de las mutaciones incesantes e insensatas.

Veremos en este libro que la oblea, viene a ser la Elena, de esta ilíada de alfeñique.

A veces al humorismo gastronómico se ha unido el humorismo histórico. Según el texto de *La Dulzada*, la invasión de la repostería francesa a nuestra tierra tuvo mucho de retaliación política, a causa de la declaratoria de guerra del Estado de Boyacá contra el Segundo Imperio, con motivo del destierro de Víctor Hugo. Bello gesto de liberalismo romántico.

Por eso manda Napoleón Tercero,
a tanto ruin y puerco pastelero.

Parece que en realidad la repostería foránea tardó años en aclimatarse en Bogotá.

Don Ángel era artista de temperamento, y como tal, con ciertas prevenciones de orden estético, entre otras, la referente al escudo nacional, cuyas características le irritaban tanto como en nuestros días a monseñor Bernardo Sanz de Santamaría; también don Ángel propone en su *Dulzada*, varias modificaciones heráldicas:

En lugar de los cuernos yo quisiera,
¡Oh, Fama!, que dos largos caramelos
de la granada al lado se pusieran
arrojando a torrentes espejuelos.

Caramelos de Zipaquirá, se entiende, enormes caramelos, de un palmo de extensión, de diversos colores, que eran de los atractivos del viaje a la ciudad de la sal. En caso de necesidad podían servir de arma contundente.

Y así como en el Waterloo, de Víctor Hugo, se describen los regimientos que van entrando en la batalla, con ese malabarismo de rimas pasmoso del gran viejo, en *La Dulzada* se van señalando los regimientos de panuchas, cocadas, buñuelos, tortetes, roscones, melindres, orejas de fraile, que también van al combate. Vienen en seguida, en cita que me toca sentimentalmente,

De Ibagué, los suspiros y masatos,
y otros nobles que aprestan sus legiones.

Todo ello para arrancar a la cándida Oblea de las garras de don Pastel –el sátiro francés– y devolverla a su esposo Alfajar, nuevo Menelao del barrio de la Candelaria. Como aliado, el raptor cuenta con el Matapiojos. Y si de continuo aludimos hoy

a Julio Verne, como precursor imaginativo de varios inventos actuales, también habrá que notar, en *La Dulzada*, el anuncio del avión bombardero atómico, al describir el poder del mentado bicho, protector de las fechorías del secuestrador:

Es Matapiojos, monstruo fementido,
que pertenece a la primera clase,
y bien puede con solo un resoplido
hacer que el mundo de calor se abraze.

El incidente más azaroso acaso de esta pequeña Troya es la toma de la caverna en que ocultan a la bella víctima; o sea la penetración a los senos de una enorme empanada arzobispal de nochebuena.

Uno de los aspectos costumbristas más amables de Europa es la sincronización de ciertas fechas con ciertos comestibles, cosa de que apenas tenemos rastros para la Navidad. Hasta calendarios existen en España, en donde se apuntan estas circunstancias. Son numerosos los días del año en que se cumple una especie de rito gastronómico, en todo hogar, no importa la categoría social, ni la fortuna pecuniaria. Apenas citaré, entre varios, la locura de las *Monas*, de Pascua de Resurrección, que hacen de las vitrinas barcelonesas el más incitante espectáculo para los ojos y el gusto, con la variedad de castillos, paisajes y fantasías de todo precio, en verdadera apoteosis del turrón y del chocolate.

El punto de vista lingüístico no deja de ofrecer cosillas de interés en la obra de don Ángel Cuervo, como es natural, habiendo sido ella escrita en la catedral de la filología. Tal la forma de la voz *ariquipe*, con *i* en la segunda sílaba, no *arequipe*, cual nos han querido acomodar últimamente, creyendo con ello darle categoría a ese preparado, y que suena con la *centura*, la *bacenilla*, el *centurón* y el *escrebir*. Ariquipe siempre se dijo en Bogotá y en muchas partes.

Lean ustedes el artículo de Pérez Triana, titulado *Piedras de moler*, escrito en Londres, en que recuerda los dulces que se hacían en su casa bogotana; y a don Ricardo Silva en *El portón de casa*, y otros costumbristas que no deformaron tal nombre. Recuerdo que en la Argentina le llaman *dulce de leche*, y en el Cauca, *manjar blanco*.

En *La Dulzada* salta esta descripción:

A par de este recinto delicioso,
un limpio lago de ariquipe brilla,
que al impulso del viento sonoro,
sus odas mueve hasta la verde orilla.

Y en el Canto III, siguiente al de las bodas de la zagala Oblea con don Alfajor, se anuncia: “Navegación de los novios por una totuma de *ariquepe* neivano”. Ya había tenido yo ocasión de repugnar esa horrible *e* moderna.

Como todas las obras maestras de que es parodia, *La Dulzada* tiene notas aclaratorias, no de extraños glosistas sino del mismo autor. Una de ellas toca con el *pandeyuca*, producto hoy no desaparecido, mas sí degenerado en el comercio vulgar, a poder de mezcolanzas e ingredientes inaceptables. La referencia de don Ángel es tanto de orden gastronómico como diplomático; al recordar que tal comestible mereció que un ministro de los Estados Unidos, general Jones, en el discurso de despedida al presidente doctor Mariano Ospina –el conspirador contra Bolívar– declarara: “El país que tiene el *yuca-bread* no puede ser infeliz”.

Algo semejante le oí yo decir a la señora de Sir Herber Hervey, ministro de Su Majestad Británica en Bogotá, por los años de 1920, en cena oficial, refiriéndose al descubrimiento que acababa de hacer de un delicioso sabor, nunca antes presentado por ella. Sucedió que simplemente había empezado a saborear un helado de curuba. Se veía a la Lady desconcertada y arrobada. La curuba, llamada de Castilla, por contraposición a la de indio, pero que no tiene nada de Castilla, por ser de lo más regionalmente nuestro. Tal denominación se usó para encarecer fina calidad. Arroz de Castilla, jabón de Castilla.

Cerca de ella va la guayaba; solo que esta ha sido ya industrializada, enlatada y exportada, especialmente del Brasil, a las grandes capitales de ambos mundos. Ha pasado, pues, al plano internacional. Pero esto refiere tan solo a sus condiciones gustativas, no al aroma que despide durante la cocción. Ese ha quedado por acá. Recuerdo en las vecindades de la antigua iglesia del Carmen (carrera 5^a con calle 9^a), encantadora capilla colonial torpemente derruida, la dulcería de Clotilde, que cuando tenía en ebullición la jalea de guayaba, convertía su modesta tienda en el más fragante pebetero. Toda la calle quedaba impregnada del inconfundible aroma.

A propósito de uno de los derivados más importantes de tal fruto, anotemos que los bocadillos de Vélez dan pie a don Ángel Cuervo para una regocijada trasposición métrica, como cosa del ahora famoso Domínguez Camargo:

Que en una capa se embozaban de hoja,
para hallar contra el clima algún amparo.

También Góngora se divirtió haciendo versos de tema gastronómico, y de osadas trasposiciones.

* * *

No se ha hecho un estudio o biografía de nuestros dulces de almíbar, parte no solo de la intimidad doméstica, pero de la misma historia de la República. Hasta no hace mucho tiempo el dulce de almíbar, o mejor, los dulces de almíbar, eran parte integrante de toda casa. Casi siempre había dos o tres para ofrecer a las cotidianas visitas de tarde o de noche. Ni fueron raras en tiempos pasados las cocineras especialistas en dulces en algunas casas, cuando el aluminio no había aparecido para esos menesteres, y reinaban las pailas de cobre, bermejas pesadas, respetables, esas que hoy se exhiben como preciosidades de *boutique*.

Constituyen nuestros dulces de almíbar el más logrado ejemplo de la transformación darwiniana de las especies. Los dulces originales españoles se fueron modificando en la Colonia; para ser plagiados luego por otras naciones, donde se les dieron nombres extraños –*confiture, marmelade, jelly*– en ejercicio de lo que se ha llamado “competencia desleal”. La formación de nuestro fuerte dulcerío de platillo, sin duda tuvo como causa principal la falta de vino en estas tierras, que se quiso compensar, inconscientemente, con los almíbares concentrados. A tal punto, que nosotros necesitamos acostumbrarnos a la suavidad de los postres y dulces de la zona templada, pues en un principio nos parecen desabridos y sosos. Bien es cierto que en esta línea de la gula los hay de categoría universal, digamos el *arroz con leche*, o según el modismo vernáculo, *arroz de leche*, igual aquí que en Suiza o en Chile. Es casi un compatriota que encontramos en cualquier parte del planeta. Postre, en muchas partes, típico de nochebuena, hermano de los buñuelos, pestiños y hojuelas, a los cuales debo el más lejano recuerdo de mi existencia, como que fueron causa de mi primera indigestión.

Sea el momento de descubrirnos ante los exquisitos buñuelos antioqueños, esféricos, casi del tamaño de bolas de billar, hechos de harina de maíz, cuajada y condimento de huevo, verdaderos conquistadores de la Bogotá navideña y golosa.

Y ningún acompañamiento igual de los buñuelos, en sus diferentes especies, que el dulce de casquito o corteza de limón, de tan delicioso gusto.

Hoy están casi olvidados los dulces de almíbar, punto final indispensable de las comidas diarias, en los hogares de otro tiempo. El rey de ellos sería el de fresa. No los fresones actuales, pero las fresas pequeñitas, tan abundantes como fueron entre nosotros, desaparecidas hace tiempo del mercado fruteril, ante la indiferencia

oficial y general. Las *fraises du bois*, que en Francia y en toda Europa tienen la más alta cotización. Anotemos, entre tantos, el dulce de casquito o corteza de guayaba, difícil de tomarle bien el punto de cocimiento, para que no se endurezca; y el de breva, y el rallado de cidra o de coco, qué sé yo cuántos más. Algunos tenían su leyenda. Tal el de mamey, que decían tardaba siete años en digerirse.

Escribió don Ángel Cuervo su juguete cómico cuando no había salido aún de su tierra bogotana. De seguro el aspecto más interesante de ese pasatiempo es el psicológico. Qué hombre simpático debía ser don Ángel, entrañable e inseparable hermano del sabio don Rufino. A ese fino humorista, la suerte, también juguetona, le llevó a vivir la última y buena parte de su vida en la dulce Francia, precisamente el país de la prodigiosa repostería que él había satirizado en su juventud. Murió don Ángel en 1896. Había nacido en Bogotá en 1838.

Referencias bibliográficas

Restrepo Gómez, Antonio (1943). *Historia de la literatura colombiana*, vol. III, Bogotá: Dirección de Extensión Cultura de Colombia, Imprenta Nacional.

Las tres tazas¹

JOSE MARÍA VERGARA Y VERGARA

Al señor Ricardo Silva

Mi querido Ricardo: te dedico estas tres tazas llenas la una de chocolate, la otra de café y la tercera de té. Tómate la que quieras; lo dejo a tu elección; pero no creo que seas ecléctico hasta el punto de tomarte todas tres. Debes escoger una y vaciar las otras dos.

Tu paisano,

Areizipa

Postdata (en latín). ¡Hombre!, no derrames las otras: ofrécele la una a tu esposa y la otra a Manuel Pombo.

(Fecha *ut supra*, igualmente en latín).

Taza primera · Santafé

Soy coleccionador, bibliómano o anticuario, no sé cual de las tres cosas será; pero, sea lo que fuere, lo confieso con rubor, porque no se me oculta el ridículo que sigue a estos oficios serviles en nuestra tierra. Si en lugar de eso fuera revolucionario como don N..., que está graduado ya de doctor en revoluciones, y que es muy bien recibido en la sociedad; o si fuera militar, profesión que imprime carácter; o agiotista, profesión que idealiza al individuo, lo confesaría en alta voz y andaría

1. Este texto fue originalmente publicado en *Museo de cuadros de costumbres*, Biblioteca de El Mosaico, t. IV, Bogotá: Foción Mantilla, 1866.

con la frente tranquila y la conciencia erguida... como dicen algunos que se retiran a la vida privada. Creo que como dicen es “con la frente erguida y la conciencia tranquila”, y si yo he dicho al revés, no te afanes. Será equivocación del cajista, que de esas he visto yo.

Pues iba diciendo que yo soy bibliófilo, o cosa parecida; y por esta razón poseo impresos en abundancia y variedad. Una de estas variedades es la de esquelas de convite a entierros y bautismos; de ofrecimientos de nuevo estado y de despedida. ¡Qué de cosas he visto! ¡Sobre cuántas boletas han caído lágrimas que se me han saltado a traición e impensadamente! “Dionisio Rodríguez y Zoila Díaz se ofrecen a usted en su nuevo estado”, dice una esquila fechada en 1841. “Dionisio Rodríguez y su señora ofrecen a usted un nuevo servidor”, dice otra, fechada en 1842. “¡Ha muerto la señora Zoila Díaz!, –dice otra–. Su inconsolable esposo y sus huérfanos suplican a usted que asista a las exequias mañana a las once”. La fecha es de 1853. Estas esquelas recibidas a largos intervalos no causan sino una impresión sencilla; ¡pero reunidas así en un libro!, ¡sin más distancia entre el matrimonio y la muerte que una hoja de papel, y sin más tardanza que la necesaria para volver una hoja! Así, amigo mío, la impresión es compleja y el sabor que queda en el alma es un sabor a asco de la vida. ¡La vida es una canallada, es un robo cuatrero, es una miseria! Esaú vendió su derecho de primer nacido por un plato de lentejas; si hubiera sido su nacimiento, el que vendía debiera haberlo hecho solamente por el plato: darlo con lentejas hubiera sido un despilfarro horrible.

¿Quieres que sigamos hojeando? Mira lo que sigue: ¡Un amigo mío me convida en 1849 a comer en su tornaboda, y en la hoja siguiente me convida su esposa a acompañar el cadáver de mi amigo al cementerio! Yo acepté ambas cosas: brindé en el convite y lloré en el entierro. ¿Quieres que sigamos hojeando? ¡Mira lo que sigue! Es un convite para unos certámenes de niñas. Una de las sustentantes es Clementina Forero, de ocho años de edad. ¿Sabes quién era la abuela de esa niña? Zoila Díaz, a quien yo vi casar, que según mi fe de bautismo y las barbas negras que peino, soy joven todavía; pero según el estudio de estas boletas, soy un Matusalem detestable. Y yo mismo, ¿qué seré mañana para el que me herede estas colecciones, sino una antigualla curiosa, un ente mitológico que existió? ¿Quién hará vivir mis ideas, mis sentimientos? ¡Nadie!, ¡nadie! “¡Un hombre al agua!”, gritan en un buque cuando cae por descuido un marinero. Se ve a la víctima debatiéndose con las olas, se ven sus movimientos, se oye su voz que invoca a Dios, que nombra a su madre, a su esposa, que ofrece el oro que tiene en tierra al que lo salve. Pasa un momento; ¿qué hay sobre el mar? Nada. El buque se aleja; ¿qué deja atrás?

Nada. Un hombre es *nada* después de que se consume. ¡Las generaciones son buques!, de ellas se desprende un hombre que iba con ellas, y cae a la tumba. Las generaciones siguen: ¿qué dejan atrás? ¡Nada!

¡La vida, si no es más que este totilimundi, en que pasan y repasan figurillas, no vale ni el plato vacío de Esaú! No vale nada, absolutamente nada. Cualquier negocio es a pura pérdida, mientras no haya negociantes que garanticen la perpetuidad. Lo que más humilla al hombre es la muerte; es vivir de arrendatario de la vida, es no tener nada propio. Cuando menos lo piense, viene el dueño y le pide lo que posee. Esta es una humillación por excelencia...

¡Dichosos los que dicen, quitando así a la muerte su humillación sin nombre: “La vida es una prueba, es un recodo del camino, es un *tambo* en la ruta, para descansar a su sombra un momento! ¡Nadie se va a vivir a un *tambo*; pues bien, la vida no ha sido nunca de calicanto! ¡Venimos de Dios, hacemos un viaje alrededor de la tierra y volvemos a Dios! ¿No hay franceses que salen de París, viajan y vuelven a los diez o doce años a París? Pues así sucede al hombre respecto de Dios”. ¡Oh, esta sed de inmortalidad del hombre, si no hubiera Dios, sería un veneno delante del cual el ácido prúsico sería un caramelo pectoral y calmante! ¡Si los volcanes rugen como rugen y braman como braman, será porque se les ha figurado que no hay Dios! Yo en pellejo de ellos, y con tal idea, no me estaría ni una hora sin un terremoto: me divertiría en matar al mundo a fuerza de estrujones.

¡Pero hay Dios! ¡Aguantemos humildes la prueba de la vida!, padezcamos la prueba de las boletas, y déjame divertir un poco la imaginación, porque allí alcanzo a ver al principio del tomo una esquila en papel florete que me sonrío. ¡Mírala, qué cuca! El papel es un florete español de lo más florete que pueda hacer el hombre, criautra nacida para hacer siempre papel. El largo de la esquila es una cuarta, medida española; el ancho, media; y el margen tiene cuatro dedos. ¿Quiéres que la lea?

DOÑA TADEA LOZANO

Saluda a usted y le ruega que venga esta noche a tomar en esta su casa el refresco que ofrece en obsequio de algunos amigos.

SEÑOR D. CRISTÓBAL DE VERGARA

Santafé y mayo 13 de 1813

He oído contar en casa que este refresco fue de lo sonado, de lo grande. Asistieron cincuenta personas de lo más escogido que había en la ciudad: Nariño, Baraya, Torres, Madrid y otros personajes por el estilo. Nariño estaba en vísperas de marchar al sur con su valiente ejército; y la marquesa de San Jorge, quería darle por despedida, lo que se llamaba entonces un *refresco*, es decir, *una taza de chocolate*.

El palacio de la marquesa era, tú lo sabes, la misma hermosa, sólida y opulenta casa que queda en la esquina de Lesmes, y en la que vive hoy don Ruperto Restrepo. Era y es una casa cien veces mejor que lo que hoy se usa, estas casuchas que se vengán en altura de techos lo que pierden en extensión de terreno; fábricas de tifos y de tristezas; copia exacta de la generación actual; casas de gran fachada y sin huertas ni jardines; con salas de veinte mil varas de alto y corrales de vara en cuadro; casas que, en lugar de aquellas andaluzas y espaciosas albercas en que corría a chorros la rica agua del Boquerón, tienen bombas que puján y brotan por la fuerza un agua que sabe a magnesia y sedlitz. La casa de la marquesa ahí está a la vista; es cien veces mejor que las de hoy. Su dueño no debe cambiarla si no le dan doscientas casuchas de estas que la moda levanta.

Pues en uno de sus salones fue donde se reunió la sociedad que iba a tomar un refresco la noche del 13 de mayo de 1813. Treinta caballeros y veinticinco señoras y señoritas asistían. Era el traje de los caballeros, zapato de hebilla, media de seda, pantalón rodillero con hebilla de oro, chaleco blanco y casaca sin solapas, según la última moda, y que era llamada *bonapartina*. El traje de las señoritas consistía en camisón de seda de talle muy alto y descotado, mangas corridas y falda estrecha.

La gran sala estaba colgada de tela de seda recogida en profusos pliegues. El mobiliario consistía en tres canapés con prolija obra de talla dorada, y cuyos brazos semejaban culebras que mordían una manzana. Fuera de los canapés había unas cincuenta sillas de brazos, también doradas y forradas como aquellos, en damasco de Filipinas. Del techo colgaban tres grandes cuadros dorados en que se veían los retratos del conquistador Alonso de Olaya, fundador del marquesado; de don Beltrán de Caicedo, último marqués de San Jorge, por la rama de Caicedos; y de don Jorge de Lozano, poseedor del marquesado en 1813.

El refresco tuvo lugar a las ocho de la noche, en el vasto comedor. La mesa, cubierta con un mantel de alemanisco de resplandeciente blancura, soportaba el enorme peso de los platos de colaciones, las botellas de aloja y los botellones de vino español.

Sobre las servilletas dobladas reposaban grandes platos; entre estos había platos pequeños; y entre los pequeños había pozuelos en que hacía visos azules

y dorados la espuma de un chocolate que estaba guardado en pastillas hacía ocho años, en grandes arcones de cedro. El cacao había venido desde Cúcuta, y para molerlo, se habían observado todas las reglas del arte, tan descuidadas hoy por nuestras cocineras. Se había mezclado a la masa del cacao canela aromática, y se había humedecido con vino. Enseguida cada pastilla había sido envuelta en papel, para entrar en el arcón en que iba a reposar ocho años. Para hacer el chocolate no se habían olvidado tampoco las prescripciones de los sabios. El agua había hervido una vez cuando se le echaba la pastilla; y después de esto se le dejaba hervir otras dos, dejando que la pastilla se desbaratara suavemente. El molinillo no servía para desbaratar la respetable pastilla a porrazos, como lo hacen hoy innobles cocineras; no, en aquella edad de oro el molinillo no servía sino para batir el chocolate después de un tercer hervor, y combinando científicamente sus generosas partículas, hacerle producir esa espuma que hacía visos de oro y azul, que ya no se ve sino en las casas de una que otra familia que se estima. Preparado así el chocolate, exhalaba un perfume... ¡un perfume!... ¡Musa de Grecia, la de las ingeniosas ficciones, hazme el favor de decirme cómo diablos se pudiera hacer llegar a las narices de mis actuales conciudadanos el perfume de aquel chocolate colonial! ¡Esto en cuanto al olfato; pero en cuanto al sabor!... Es de advertir que la regla usada entonces por aquellas venerables cocineras, era la de echar dos pastillas por jícara, y ninguna de aquellas sabias cocineras se equivocaba. Si los convidados eran diez, se echaban veinte pastillas. ¡Hoy... llanto cuesta el decirlo!, *!quis talia fando temperet a lacrymis!* Hoy... hay cocineras que echan a pastilla por barba. ¿Qué digo?, ¡hay casas en que con una pastilla despachan tres víctimas!

Pero el sabor de aquel chocolate era igual a su perfume; la cucharrilla de plata entraba en el blanco seno de la jícara con dificultad. No se hacían *buches* de chocolate como ahora, no; ni se tomaba de prisa, ni con los ojos abiertos y el espíritu cerrado. Cada prócer de aquellos cerraba un poquillo los ojos, al poner la cucharita de plata llena de chocolate en la lengua; le paladeaba, le tragaba con majestad; y don Camilo de Torres, dijo al gran Nariño al acabar de vaciar su jícara: *digitus Dei erat hic*.

–*Bene dixisti*– contestó el Presidente de Cundinamarca, depositando respetuosamente su pocillo sobre el plato. Es sabido que Torres y Nariño eran hombres de muchísimo talento.

Con tales jícaras de chocolate fue que se llevó a cabo nuestra gloriosa emancipación política. Si hubiera sido el té su bebida favorita, el acta del 20 de julio de 1810 no hubiera tenido más firmas que la del virrey Amar que nunca quiso firmarla.

Olvidaba decir que la vajilla en que se sirvió aquel chocolate de que vengo hablando, era toda de plata de martillo y que no era prestada. En el fondo de cada plato estaba grabado el blasón de aquella ilustre casa con el nombre de “Marqués de San Jorge”, que diez años más tarde había de cambiar su dueño por el título de “Sai Bogotá”, haciendo así de sus blasones un bodoque y tirándoselos a la cara a Fernando VII al través de esos mares que recorrieron sus altivos antepasados armados de todas sus armas.

El aristocrático refresco había terminado. Los agraciados volvieron al salón precedidos por el gran Nariño que daba el brazo a la marquesa de San Jorge.

Apenas llegaron al salón rompió la música de cuerda que estaba prevenida, con una alegre contradanza que hizo saltar de alegría a todos los que la escuchaban. Puso la contradanza el elegante Madrid con la hermosa doña Genoveva Ricaurte. Las figuras fueron paseo, cadena y triunfo, en la primera parte; y en la segunda alas cruzadas, paso de Venus y ruedas combinadas. Tras de la contradanza se bailaron un capitusé, un zorongó, un ondú y dos cañas.

Eran las doce de la noche, dadas en el gran reloj de cucú que sonaba en la recámara, y los convidados se prepararon para retirarse. Los hombres pidieron a sus pajes sus ricas capas de paño de grana, su espada y su sombrero de castor; las mujeres pidieron a los caballeros sus mantos y sus pastoras, y salieron precedidas de sus lacayos que llevaban grandes faroles para alumbrar las calles solitarias por donde se retiraban los elegantes tertulianos.

Cuatro años después, todos los hombres de aquella tertulia, menos dos, habían sido fusilados: todas las mujeres, menos tres, habían sido desterradas.

Morillo hizo su cosecha de sangre. Pasó aquella tempestad y vino Bolívar. Con Bolívar, vinieron los ingleses de la Legión Británica, y con ellos, ¡cosa triste!, el uso del café que vino a suplir la *taza de chocolate*.

Taza segunda · Santafé de Bogotá

Juan de las Viñas saluda a usted y le ruega que
concurra esta noche a su casa a tomar una taza de café.

Esta boleta, en papel azul, de carta, con una viñeta que representa un amor dormido, tiene, como lo ves, la fecha de 1848. La impresión es de Cualla: los tipos no dejan duda.

El café me era conocido como un remedio excelente, feo como todo remedio, mas no lo conocía bajo la faz de bebida tan deliciosa que mereciese un convite. En un jueves santo, día de ayuno y de abstinencia, había solido tomar una tacita de café; y en una que otra indisposición de estómago, se me había propinado una tacita de agua en que se habían hervido tres granos de café. Me parecía que aquella solución de calamaco, que aquella agua de cúbica, que aquel cocimiento de filaila no se podía prestar gran cosa para los placeres de la amistad y de la reunión. No comprendía cómo mi amigo el señor de las Viñas y sus convidados, mozos de excelente humor y mejor salud, que de seguro no habían ayunado ese día, ni se habían abstenido de carnes, fueran a gastar una noche tomando café. Mi estómago sollozaba con la idea de renunciar esa noche a mi chocolate de media canela, aromático y alimenticio; pero mi espíritu novelero se exaltaba con la idea siempre mágica de ir a penetrar lo desconocido. El chocolate era para mí un amigo de infancia; pero me halagaba la idea de ir a conocer aquel extranjero a la moda. ¡Perra naturaleza humana! ¿Qué necesidad tenía yo de nuevas amistades?

Sea como fuere, yo no renuncié al convite. A las siete de la noche me dirigí a la casa de Viñas, armado de punta en blanco. El traje de baile que se usaba en aquel tiempo y era el que yo llevaba, consistía en zapato sin tacón, pantalón con ancha trabilla, lleno de pliegues en la cintura y sumamente angosto en su parte inferior. Presencí una vez el caso de que un dandy tuviera que colgar sus pantalones sobre una viga, y meterse en ellos para que el peso del cuerpo hiciera entrar las piernas en aquellos tarros. El chaleco era de seda y tenía enormes solapas. La casaca de paño negro era de las llamadas punta de diamante, porque la falda era tan angosta y puntiaguda, que cuando el caballero se inclinaba para ponerse a los pies de una dama, la falda se levantaba recta y formaba un ángulo de setenta y un grados con las piernas del héroe. La corbata era muy ancha y se echaba con doble vuelta, y los cuellos de la camisa, muy anchos también, volteaban, dando a las caras un aire de candor que engañó a muchos y a muchas. No hay que fiarse en el candor de las caras que tienen cuellos volteados, ni en la gravedad que ostentan las que usan cuellos parados: uno y otra son engañosos y falaces.

La sala del señor y la señora Viñas era de una sencillez patriarcal. Las blancas paredes no tenían más adorno que el que les ponen a los difuntos cuando su inconsolable viuda, sus afligidos huérfanos y sus inconsolables amigos les dicen: *quede usted con Dios*. Ya se entiende que hablo de la cal.

¡La cal!, triste presente
Que el hombre rinde al hombre,

;Como un lauro postrer que da a su frente!
 De esto nadie se asombre,
 Que al decir los poetas lloradores
 “Yo regaré de flores,
 Dulce amigo, tus restos adorados
 Entre la negra y triste sepultura”,
 Usan de una figura
 Retórica, de un tipo así tal cual;
 Lo que riegan no son flores sino cal.

Sobre la blanca cal de las paredes (que el papel no era de lo más común en esa época), había láminas que nada tenían de homogéneas: eran un San José, al óleo, obra de Figueroa; un cuadro que representaba la muerte de Napoleón y dos láminas en cristal: la una figuraba a Cleopatra escondiéndose en el seno un lagarto, y la otra a Matilde cerrándose un ojo con un dedo para indicar que lloraba a Malek Adel. ¡Pobre Malek Adel! ¡Cuánto lloré por tu suerte entonces, que me creía yo tan rico de lágrimas! Y cuando llegó la hora de llorar sobre mí mismo, no encontré ni una en mis ojos: ¡todas habían caído sobre tu sepulcro, sobre Corina, sobre Atala y otros personajes que no eran de mi parroquia! ¡Las cosas que hace uno de muchacho! ¡Y el interés que se toma por Óscar y Amanda, Numa Pompilio y otros sin generales! Pero a decir verdad, esta sensibilidad no está de por demás: a ella se debe que uno debe aprender la historia romana y la griega al dedillo y obtener una calificación de “sobresaliente con aclamación”, como la obtuve yo en un certamen en que recité de pe a pa todas las guerras púnicas. ¡Qué tal si entonces me examinan en la historia de mi misma patria, que nunca me enseñaron en la universidad! Indudablemente me habrían calificado *réprobo sobresaliente*, porque hasta hace poco fue que supe que había existido un tal Gonzalo Jiménez de Quesada y otros varones. Esto lo supe mucho después de que aprendí a tomar café. Y a propósito del café, me había olvidado de que estaba describiendo una sala.

Los canapés forrados en zaraza, los taburetes de vaqueta, las mesas pintadas de mala mano, todo indicaba una medianía de esas que se llaman con el adjetivo *decentes*. Para mí no hay ni puede haber medianía que no sea indecorosa. Un lujo había en la sala, y ese no pertenecía al amigo Viñas: las parejas. Veinte muchachas que ni bajaban de los dieciocho ni pasaban de los veinticuatro años; veinte muchachas rollizas, de caras ovaladas y llenas de hoyuelos, de mejillas pintadas por la salud y la juventud, de ojos pícaros pero inocentes, amorosos pero señoriles, de

bocas frescas que se parecían por hablar, pero que callaban modestas; de cuerpos rollizos vestidos con humildes camisones de zaraza, y sin más adornos en las cabezas que dos trenzas de abundante pelo; veinte doncellas listas para ser buenas esposas y buenas madres; con ausencia total de lectura de novelas de Dumas, y de romanticismo y de jaranas; tales eran las parejas con que se puso una contradanza que hizo estremecer la tierra en sus ejes, y se bailaron unos sendos vales que hicieron estremecer los ejes entre sus bocines.

Las parejas hombres, o sea parejas, eran de lo más disparate que puede darse en vestidos y en figuras. Unos gastábamos casaca, pero yo vi a uno que bailó con chaqueta. Era una tertulia casera. La contradanza, gloria de nuestros padres y gloria nuestra, de que se han privado nuestros hijos por... pepitos, era y es (si se vuelve a bailar), el más decoroso y galante, el más vistoso y caballeresco de todos los bailes. Cuando la pareja que iba *poniendo* la contradanza llegaba al fin de la hilera, era de verse aquel concertado desorden, aquella sistemática anarquía, aquel arreglado movimiento con que se movían cuarenta personas ejecutando a un tiempo las vistosas figuras. Y si la contradanza era *obligada*, es decir, compuesta de figuras muy difíciles, había un momento, aquel en que se ejecutaba el paso más obligado, en que hasta el espectador gozaba como no han soñado gozar estos pepitos que corcovean hoy en las alfombradas salas. El registro de los clarinetes despertaba los corazones; el redoble en la tambora los hacía saltar, y al romper la música con la primera parte de la contradanza, los hacía hablar. Sí, señor, como usted lo oye; los corazones hablaban, que yo los oí. ¡A sacar parejas!, gritaban los más alegres, y todos nos precipitábamos a sacar la que estaba comprometida. Puestos en hilera, el afortunado mortal a quien tocaba poner la contradanza, aguardaba a que la música tocara la primera parte para romper el baile, y mientras tanto decía algunas palabras a su compañera, que bien gratas habían de ser, puesto que la veíamos remilgarse bajando sus párpados sobre sus alegres ojos. El que estaba de segunda pareja aguardaba con los dedos pulgares metidos entre el chaleco, y haciendo abanico con la mano abierta; y otros de los que habían quedado más abajo, divertían su impaciencia llevando con los pies el compás de la retumbante música de viento que aquella noche era de vendaval.

Unas dos contradanzas y unos tres vales *redondos* se habrían bailado cuando en un interregno se apareció en la sala mi amigo, el de las Viñas, y con su misma cara de alma de cántaro que conservó hasta la muerte, adornada en ese momento con sonrisa de gala, dijo en voz alta: *¡señores, vamos a tomar café!*

El golpe estaba dado, la situación era dramática. Por pronunciar dos zetas y la

palabra *café* había gastado Viñas cincuenta pesos redondos. Nos lanzamos a tomar los brazos de las hermosas convidadas, y nos dirigimos al comedor. Viñas nos precedía llevando del brazo a su esposa, Magdalena Parra, que ya es muerta. Un manojito de plumas se necesitarían para describir aquel comedor, acostumbrado a ser teatro de juntas pacíficas, y que esa noche iba a servir de campo de batalla; ¡qué digo, servir!, que había servido ya en los aprestos del refresco, pues se había removido este mundo y el otro para ponerlo decente. Un baño de tierra blanca había enlucido las paredes. Donde la pared por su altura estaba incólume, corriente; pero ¡cómo habría sentado la blanca tierra en la zona húmeda, es decir, en dos varas de altura, donde el verde de la humedad atropellaba las fórmulas, saltando a la cara como un cigarrón! ¿Cómo habría quedado en todos los puntos en que se había hecho hoyo por las puntas de las mesas, por los palitroques de los taburetes, por los saltos del perro Medoro o coger la pelota que lanzaban los chicos, saltos que habían dejado en la pared una especie de pentagramas curvilíneos formados por sus garras? La mesa en que comía todos los días el señor de las Viñas, rodeado de sus hijos como una viña de sus vástagos, era a propósito para aquella parra y aquellas viñas, pero insuficiente para los convidados, y se había tomado el partido de agregarle varias mesitas. Las que eran muy bajas se habían alzado sobre ladrillos, y aunque tambaleaban como Edda delante de su amado, este no era mucho inconveniente; pero las que habían quedado altas tenían la ventaja de la solidez en cambio de la abominable joroba que imprimían al mantel. Viñas me consultó sobre esta abominación un poco antes de llamar a los convidados: y yo, viendo que no había remedio en lo humano, le dije: el mar es lo más plano que se conoce, y sin embargo se desnivela cuando se agita, y así es más solemne. Viñas quedó tranquilo con esta aplicación. Había taburetes de todas formas, platos de todos colores, gente de todas clases y niños de todas las edades, porque las señoritas convidadas habían ido con sus padres, estos con sus hijos chiquitos, y estos últimos con todas las criadas de la casa. Los convidados eran cuarenta y los asistentes cuarenta mil. Nos sentamos, sí; aunque me pese el decirlo, nos sentamos cuarenta personas en treinta taburetes. El cómo, se ignora y se ignorará siempre. Magdalena Parra de Viñas, que no se sentaba hacía tres días, bien hubiera querido sentarse aunque no fuera sino por poder llorar con descanso; pero, ¡qué sentarse en aquella Babilonia! El refresco empezó por *ajiaco*, el modesto, el irremplazable ajiaco, que si figurara en algún lenguaje, debería tener por significado: mérito sólido. Tras del ajiaco siguieron unos hermosos pollos asados, dignos de un príncipe convaleciente. Tras de los pollos hubo vinos: vino tinto, vino dulce y vino de consagrar. Tomamos más

de lo justo, aunque no tomamos con injusticia; nos alegramos y nos enternecemos. ¡En esta delicada situación de ánimo se oyó en la cercana cocina un ruido de molinillos, y acto continuo entraron tres criadas bien vestidas, trayendo en tres grandes azafates pastusos, muchos pozuelos blancos llenos de café!

Fue el segundo momento solemne. Todos mirábamos, con curiosidad, aquel licor negro y espeso que venía entre sus sepulcros blancos, como las almas de los fariseos. Nos pusieron por delante a cada convidado nuestro pocillo de café hervido y batido, y cada uno dio el primer sorbo. ¡Oh Silva!, ¡oh Silva!, ¡qué sorbo!, ¡qué sorbo!

Si este artículo llevara números romanos, ¡qué bien divididas quedarían las situaciones dramáticas! Figúrate los números: antes de “Juan de las Viñas” un I. Después del “zeñores, vamo a tomar café” el II; y tras de los “pozuelos blancos llenos de café”, el III. El drama estaría hecho; no faltaría sino ponerle un nombre bien romántico, como *El Confiteor*, o *Ángel del crimen*, o *El puñal santo*, o *Una Borrasca en las uñas*, o *La Segunda hoja de un libro*, o cualquiera otra cosa romántica, significativa y sonora. Todavía le faltaría algo: ponerlo en verso, y esto no sería muy difícil; por ejemplo, este dialoguito:

–¿No os parece, el de Cardona

Que el café está muy cargado?

–Está requetecargado

Y hace daño a mi persona.

–Que le falta azúcar creo,

¿No os lo parece, Cardona?

–No lo nota mi persona,

Más, sí lo creo de recreo.

Cuando el consonante es así, muy rebuscado y poco vulgar, sería algo más difícil; pero echando mano de consonantes más socorridos se andaría muy aprisa.

Pero sigamos con el café.

Apurado el primer sorbo, apartamos respetuosamente el pocillo, y yo volví la cara para escupir con maña y sin que nadie lo notara, el puñado de afrecho que me había quedado en las fauces; pero no pude hacer este acto de policía, porque mi vecino iba a hacer lo mismo y ambos nos recatamos para ocultar el secreto; es decir, cada uno tragó lo mejor que pudo, y otro tanto le sucedía a cada convidado. Pasado el primer momento, hablamos todos para engañarnos. Juliana, la señorita que estaba a mi derecha, y que pretendía tener un gusto muy delicado y estar siempre a la

moda, quiso hacerme creer que aquella bebida que tomaba por primera vez, no le era extraña. ¡Me gusta tanto el café!, decía haciendo gestos de horror. Clotilde, que estaba un punto más adelante, decía también: ¡es tanto lo que me gusta el café! Pero no puedo tomarlo sin que se me resientan los nervios.

Yo estaba excitado por el vino de consagrar que había tomado, y no pude contenerme:

–Juan de las Viñas, dije en voz alta, ¿cuánto te abonan por útiles de escritorio en tu oficina?

–Poca cosa, contestó con sorpresa el interpelado; ocho pesos al año; ¿pero por qué me lo preguntas?

–Porque no puedo explicar el despilfarro que haces de tinta, hombre.

–¿Qué quieres decir?

–Que nos has dado tinta de uvilla con tártaro en este impúdico brevaje que acabas de propinarnos.

–Caballero, me parece que...

–¡Que me debes dar chocolate! Ahora no soy caballero, no soy sino un hombre herido en lo más caro que tiene, en su guargüero, soy un león enfurecido; y si no me das chocolate, te despedazo aquí en presencia de tu tierna esposa y de tus tiernos hijos.

–Eres un hombre sin civilizar, un bárbaro, un indio bravo. No sabes tomar café, la bebida de moda.

–¡Cómo!, ¿me llamas indio bravo después de hacerme tomar café batido, servido con queso y retoritas? Te despedazo.

–Caballero, mire usted en qué casa está... dijo Magdalena Parra de Viñas.

–Mi señora, estoy en una casa donde se bate el café: pido chocolate.

¡Sí!, ¡chocolate!, ¡chocolate!, clamaron todos los hombres, insolentes por el vino, e incitados por mi mala crianza.

La escena se convirtió rápidamente en una escena de confianza. Todos se reían, todos gritaban. Juan de las Viñas me pidió una satisfacción. ¡Como quieras, le contesté! Estoy dispuesto no solo a satisfacerte, sino a probarte que el café ha sido hecho en chorote... Viñas estaba un poco serio; pero otro de los conmlitones propuso: bauticémoslo con café y pongámosle otro nombre.

Por no recibir el café en la crisma, y también porque vio que todo el pueblo estaba contra él, se echó a reír al fin, y dijo subiéndose sobre un cajón, y tomando el pocillo de chocolate que estaba apurando su inocente esposa. ¡Pido la palabra! La tiene Viñas, con tal que no hable de café, contestó un insolente.

—Señores, dijo sin zeta ninguna y en el más puro castellano el buen Viñas, que había estado a la moda durante un momento, y que por un accidente volvía a su lenguaje, a su tono y a su felicidad habitual: ¡señores, propongo un brindis con chocolate contra el café!

—¡Bravo!, ¡bravo!, ¡bien! ¡Magnífico! ¡Admirable! ¡Hurra! ¡Hucha perro!, gritamos todos enternecidos, sorprendidos, vencidos, conmovidos, mientras que Viñas aguardaba parado, encajonado, encantado, admirado, ruborizado.

Y en nuestra feroz alegría palmoteábamos y bajábamos a Viñas de su cajón en nuestros brazos, y lo estrechábamos, y llorábamos sobre su faz. Hubo alguno que no pudiendo moderar su entusiasmo, le hacía tambora en la cabeza.

Viñas quedó resarcido de sobra con aquel triunfo oratorio y aquella ovación fraternal, del fiasco de su café.

Tomamos buen chocolate improvisado y nos fuimos a la sala para que vinieran a cenar los músicos. La mitad de los hombres se volvió con ellos, y la otra mitad se dividió por mitades; una que se quedó en la sala y otra que se vino con los músicos. De la mitad que quedó en la sala una mitad se apareció a pocos momentos en el comedor. Comimos más, bebimos más y fumamos con un furor homérico. A los músicos los cuidamos con un furor intermitente: los hacíamos tomar ajíaco después del dulce, o interrumpir una jícara de chocolate para contestar a un brindis con vino seco. Les alcanzábamos cigarro encendido cuando empezaban a tomar frito, y les hacíamos tomar agua después de tomar aguardiente. Concluyeron al fin, volvieron sumamente complacidos a tomar sus instrumentos musicales y tocaron con una fuerza descomunal durante dos horas seguidas. A las tres de la mañana gritábamos durante el baile: ¡oído!, ¡viva mi pareja!, ¡viva el buen humor!, ¡viva quien baila! Los peinados de las mujeres, que se mantenían modestas y tolerantes, era lo único descompuesto que había en ellas, porque cada media cadena obligada les hacía una borrasca sobre el cráneo, al revés de lo que dice Víctor Hugo.

Hubo un momento sublime de reposo y de respetuoso silencio, durante el cual asesamos. Habíamos bailado tres horas seguidas sin intermisión, y era la una y media de la mañana. Dejar acabar el baile hubiera sido delito; prolongar el interregno, atrocidad; seguir bailando, suicidio. ¿Qué hizo el bueno de Viñas? Fue e inventó una cosa que no estaba en el programa de la fiesta; sacó una guitarra, mudo testigo de sus ex-amores con su esposa, cuando esta no lo era aún, y propuso a Juliana que cantara.

—¡Pero si yo no canto!, exclamaba aquella adoradora del café.

—¡Cómo no ha de cantar!, le decíamos todos, y sin más razón que esta, y una vaga sospecha que circuló a ese tiempo de que efectivamente cultivaba aquel arte

encantador, le dejamos la guitarra en el regazo. Media hora se pasó en temprarla y en registrarla, al cabo de la cual tosió disimuladamente y empezó en voz baja, algo acatarrada, aquella canción que entonces era de moda:

¡Hermosa, ven, y surcaremos juntos
 El mar inmenso de la triste vida!
 ¡Hermosa, ven, y mi fatal herida
 Ciérrala ya por el eterno Dios!
 Tin, pin, tin, pin, pin, pin, pin.
 ¡Ciérrala yaaa!, por el eterno ¡Diooos!
 La, ra, la, ra, la, ra, lá.
 Hermosa, ven, y surcaremos juntos...

Iba a repetir la romántica cantora todo el convite a navegar; iba ya a llegar a la curación de la herida, cuando al hacer un trino en la voz y un arpegio en la guitarra, ¡pao!, hizo la prima, reventada en el quinto traste. La pobre prima, adelgazada durante los amores de Viñas con su Parra, no pudo empezar con salud la segunda época de sus glorias. ¡Ay!, ¡qué difícil es que una prima alcance para dos amores! Dicen que las primas limeñas resisten hasta cuatro; pero las nuestras quedan exhaustas en el primero. No habiendo otra prima a mano, fue menester renunciar al placer de oír por tercera vez el convite a surcar juntos, y pasamos a otra cosa.

Esa otra cosa no podía ser sino volver a bailar, y lo hicimos con gozo hasta las cuatro de la mañana en que empezamos a despertar a los chiquitos que dormían en los canapés, a rebullir a las criadas que dormían en el corredor para que encendieran las linternas, y a buscar los pañolones perdidos o confundidos. Las madres se cobijaron la cabeza con el pañolón y se pusieron los sombreros amarrándose el barboquejo. Las señoritas buscaron los brazos de sus galanes, y salimos bien arropados todos a la fría atmósfera de la calle, cantando a voz en cuello los hombres:

¡Hermosa, ven, y surcaremos juntos!

Hoy son huérfanos de padre y madre los hijos de Viñas: de aquellas hermosas jóvenes con quienes tomé o iba tomando una taza de café, once han muerto; una (Juliana), está hace años loca; tres son ricas y felices; seis piden limosna vergonzante; dos son monjas y están expatriadas.

¡Triste campo es el de los recuerdos! Cada vez que entra uno entre su triste memoria, se espanta de ver tantas lápidas. Aquí yace... aquí yace... es lo que va leyendo. ¡Como en el cementerio, no se mide un paso sin que uno vea la boca de una bóveda!

Taza tercera · Bogotá

¡Todo ha variado!, decía yo no hace muchos días, reclinado de codos sobre mi mesa, y teniendo por delante una esquila de convite. Amigos, costumbres, esquelas, alimentos; ¡todo ha variado! ¡Qué triste es quedarse uno poco a poco atrás! ¡Qué triste y qué desolador es encontrarse uno de extranjero en su patria!

Tales reflexiones las hacía yo sobre un cuadrado de papel porcelana, duro como los corazones de hoy, frío como las almas de hoy, immaculado como los corazones de antes, que decía así en lindísimos y pequeñísimos tipos:

*Los marqueses de Gacharná hacen sus cumplimientos
a José María Vergara, caballero, y le avisan que el 30 del mes
entrante, siendo el cumpleaños de su señora la marquesa,
se hará música en el hogar y se tomará el té en familia.*

(Traje de etiqueta).

¿*Qué demonios es esto?*, repetía yo, aludiendo a un estribillo de bambuco, y llorando sobre mí y sobre mi patria. ¿Qué demonios es esto? Yo que he jurado no salir de Bogotá y morir aquí encerrado entre las retrógradas costumbres de mis cariñosos amigos, ¿cómo me encuentro de repente trasladado a un puerto de mar? ¿Quiénes son estos marqueses? ¿Qué idioma es este? ¿Por qué hacen música? ¿Por qué toman el té en familia y no en taza? Y sobre todo, ¿por qué toman té en lugar de tomar agua de borraja, que era el sudorífico que antes se usaba? Y *gabán* (en lugar de decir otra vez y *sobretudo*); ¿por qué sudan o quieren sudar?

¡Ay!, ¡mi Bogotá! ¿Dónde estás, arrabal de mis entrañas? ¿Quién me dijera que en vez de este té fuera un chocolate en casa de Samper, con asistencia de Carrasquilla, Marroquín, Quijano, Valenzuela, Pombo, Guarín, Salvador Camacho y otros que no sudan?

Y esta lista la hacía yo por buscar alguno de esos nombres entre la lista de convidados que me acompañaban los marqueses, seguramente para que viera yo con quién tenía que habérmelas, pues no había de ser para que escogiera, como quien escoge platos en la carta de un hotel. Los convidados eran:

Señor el duque de la Penière, correo del Gabinete de Su Majestad
el Emperador Napoleón.

Señor el barón Planajenet Dikswy, cónsul de Inglaterra.

Señor el general Patricio Can de Lero.

Señor Bendix Matallana, artista.

Señor A. Bedghjlmnpgrst, diletantti, alemán.

Todos son por el estilo, ¡Dios eterno!, exclamaba yo, cuando después de veinte nombres más, entre los que había algunos de mujeres, divisé éste:

Señor Casimiro de la Vigne, caballero.

—¡Un paisano!, grité alborozado.

Mis lectores no saben quién es Casimiro de la Vigne; pero si recuerdan mi artículo de la taza de café, recordarán igualmente al hijo mayor de Juan de las Viñas, que se llamaba Casimiro. En 1848, época en que empezamos a tomar café, era niño de ocho años; en 1865 en que pasaba la escena de la taza de té, tenía veinticinco. Cuando él tenía ocho y yo veinte, él era un niño y yo un joven y él me llamaba de usted y señor don. Ahora que él tiene veinticinco y yo treinta y nueve, ambos somos jóvenes y él me trata de tú y me llama José María, a secas, como conviene entre personas de una misma edad. La edad, pues, nos ha apartado y nos ha juntado: esos doce años de diferencia que le llevo se acortan o se alargan. Hoy somos iguales; pero volverá otra época en que vuelvan a aparecer los doce años en cuestión; cuando él tenga cincuenta y yo sesenta y dos, él será apenas un hombre maduro y yo un viejo achacoso. ¡Quién sabe si entonces vuelva a llamarme señor don y a tratarme de usted! Pero como ahora somos de la misma edad, al encontrar su nombre sentí grande alborozo, iba a tener un compañero, y por eso grité: ¡un paisano! Falta explicar por qué siendo hijo del señor de las Viñas, se llama de la Vigne. En el colegio, en que se ponen apodos todos los muchachos, apodos que a veces se immortalizan, Casimiro, que no tenía ninguno, entró a la clase de francés. Los muchachos que aprendían entonces el *bonjour*, traducían al francés todo lo que encontraban por delante: tradujeron al catedrático, al pasante y se tradujeron a sí mismos. El doctor Herrera Espada se convirtió en Mr. La Forge de l'Épée; el pasante, Mateo Castillo, se transfiguró en Mathieu Château y andando el tiempo vino a quedar con el nombre de Chato, como corruptela de Château; y Chato Castillo se llama y se llamará hasta el día del juicio, a pesar de que tiene unas narices descomunales. Casimiro Viñas fue llamado Casimiro de la Vigne, y como no tenía antes sobrenombre alguno, le quedó este para *saecula saeculorum*. El mozo era de talento y se hizo el bobo; estuvo un semestre enfadándose cada vez que le quitaban su ridículo apellido y le daban su elegante apodo. Los otros muchachos, por llevarle la contraria, no le llamaban sino de la Vigne. Al fin del semestre fingió el bribón de Casimiro que aceptaba el apodo por darles gusto, y comenzó a firmar

con él. He aquí cómo logró bautizarse a su gusto. Provisto de aquel apellido, de una buena figura y de un carácter simpático, ha penetrado en todos los salones de lo que se llama entre nosotros alta sociedad y que no es alta de ninguna manera. Por estos motivos su nombre estaba inscrito en la carta de los marqueses, y por eso iba yo a tener un amigo, un paisano, en aquella tierra de moros.

El marqués de Gacharná es un francesito, natural de Sutamarchán. De veintidós años de edad logró ir a París; vivió en un quinto piso, devorando escaseces dos años mortales; volvió a Bogotá, donde se casó con una inglesa, nacida en el barrio de Santa Bárbara, y que tenía su dote, consistente en dos casas que le dejó su padre, ñor Juan de Dios Almanza. Ella era vana y él vano; ella amaba lo extranjero, y él se perecía por lo europeo; ella era flaca y él flaco; ella tenía dos casas y él no tenía ninguna, pero en cambio él había hecho un viaje a París y ella no había salido de la Calle del Rodadero. Ella se estremeció de amor cuando Miguel le presentó su primer homenaje, en francés, y él se turbó de gozo cuando ella le tendió, en respuesta, su mano, que por lo blanca, lo flaca y lo transparente, parecía un pisapapeles de pasta de arroz. Una vez casados, fue vendida una de las dos casas, y con su valor, abrió Miguel un hermoso almacén de ropas, introduciendo en el comercio el nombre de Gacharná and Company, y a las pocas vueltas fue introductor por mayor con buen crédito. Se pasaron a la otra casa y empezaron una vida a lo extranjero. No recibían a nadie, porque así no se vulgarizaban; porque así podían romper con algunos parientes y antiguos amigos, cuya sociedad muy cordial no les convenía; y últimamente porque así podían vivir con suma economía, padeciendo hambres para poder ahorrar; y cuando a fuerza de privaciones habían ahorrado trescientos pesos, daban un té, o una *soirée*, no convidando sino a muy pocas personas, de lo más extranjero que les era posible, y uno que otro nacional que les sirviera de intérprete. Siendo tan raras las *soirées* que daban y siendo tan refinada su elegancia, todos deseaban concurrir a aquella casa que no se abría sino tres veces al año; por este motivo sus convites eran recibidos con gratitud. Tal sistema de vida, además de hacerlos felices, influía notablemente en los negocios. Cuando uno entra en el almacén de un paisano que habla y ríe, a buscar camisas, y el paisano lo recibe cordialmente, se siente uno irritado y muy dispuesto a pedir rebaja. Encuentra uno allí camisas de lino a cuatro pesos, ofrece a dos, rebajan a tres, y se sale el comprador indignado. Pregunte en el vasto y solitario almacén de Gacharná and Company: ¿tiene usted camisas? Un hombre pequeño y muy flaco, provisto de unas patillas cuyas puntas se le enredan en las rodillas, arropado con un enorme gabán de paño color de cobija, se desprende

de su escritorio y llega al mostrador, con un lapicero de oro en la mano. Se hace repetir la pregunta de si hay camisas, se dirige sin contestar el saludo a un estante y baja una caja de camisas de algodón.

-¿A cómo?

-A seis pesos *chemise*.

-¿No da menos?

El señor Gacharná se encoge de hombros, vuelve a cerrar la caja y se dirige a su escritorio.

-Aguarde usted: las tomo.

El señor Gacharná tira la caja sobre el mostrador.

-¿Cuántas tiene esta caja?

-Una media docena.

-Tome usted la plata.

-No admito sino moneda fuerte.

-Pero, señor, estas pesetas son de 0.900...

-Moneda fuerte.

-Pues si no le gustan, tome usted oro, dice el comprador, abriendo otro bolsillo del portamoneda.

Mr. de Gacharná cuenta dos cóndores y medio, y tres fuertes; para el pico de ocheta centavos alarga uno cuatro pesetas, y él las rechaza diciendo con aspereza:

-Moneda fuerte.

El comprador alarga un fuerte; escandalizado, monsieur de Gacharná devuelve una peseta, guarda su plata, vuelve la espalda sin despedirse y se dirige a su escritorio. El comprador repasa sus seis camisas de finísimo algodón ordinario, que le costaron \$28.80 moneda fuerte, y sale más contento que si hubiese comprado a su cordial paisano seis camisas de ordinario lino fino, que le hubieran costado \$14.40 en pesetas.

Monsieur de Gacharná es el hombre que más vende en toda la Calle Real.

A las cinco de la tarde en que los mortales nos dirigimos a pasear los pies por el camellón y los ojos por el campo, monsieur de Gacharná cierra su vasto almacén y se va solo y todo morno a pasearse de prisa en el altozano, porque a los inmortales se les enfrían mucho los pies. Allí camina solo y de prisa hasta las seis de la tarde en que es hora de comer, y se va a su casa a comer papas asadas en el horno, que ese no es alimento vulgar como las papas cocidas que comemos los hijos de los hombres. A veces se le junta en el altozano algún valiente que no le tiene miedo a su grave aspecto y se toma la libertad de conversarle. El otro, que es un joven talentoso, y

espiritual hablador, despilfarra su rica imaginación; y monsieur de Gacharná contesta de vez en cuando: ¡Oh!, ¡sí!, ¡Bah! ¡Yés! ¡Pues! *Of not*.

He aquí cómo monsieur de Gacharná ha adquirido la fama de hombre profundo en economía política. Viéndolo tan inofensivamente bestia, un cónsul de Noruega lo propuso para sucesor suyo cuando tuvo que regresar a Europa; y el gobierno de Noruega, teniendo informes de que era tan bestialmente inofensivo, le acreditó cónsul noruego en esta ciudad. Monsieur de Gacharná contestó aceptando el destino, renunciando el sueldo que pudiera tener, pidiendo su carta de naturaleza en Noruega y ofreciendo comprar un título, si tenían a bien dárselo. El gobierno noruego le contestó remitiéndole un título de marqués y la condecoración del Águila Coja, que consiste en una cinta negra con puntadas de seda azul. El gozo de *monsieur* de Gacharná al saber que ya no era colombiano, fue limitado como su entendimiento, pero profundo como su gravedad. He ahí cómo monsieur de Gacharná logró hacerse extranjero en su misma patria.

Tal era el hombre de quien decía una tía suya, cuando lo vio recién llegado de Europa: “Miguel no ha crecido; pero ha enflacoo”.

Por lo que hace a la señora marquesa, pasaba su vida encerrada para no vulgarizarse. Gastaba las mañanas en estropear un piano de buen carácter y en alarmar a la vecindad cantando la casta diva. Leía francés y le hacía piedad ver procesiones u oír hablar español.

La estirpe originaria de Sutamarchán y aclimatada en Noruega, no debía extinguirse. Nació un angelito bello como todos los niños, hijo de aquel par de cucarrones; y aunque nació robusto, se iba debilitando porque estaba encerrado todo el día en un cuarto interior, en los brazos de su bona, que era una india a quien aquella vida sedentaria había hechizado. La bona Claudia se aprovechó de aquel interregno de su suerte para desquitarse de sus madrugadas en el campo; dormía todo el día y descansaba toda la noche; pero como tenía mal dormir, único defecto de que se había acusado cuando se presentó de postulante, unas veces dormía sobre el niño y otras le quedaba de cabecera. Es decir, su defecto no era precisamente mal dormir sino buen dormir, y hasta en esto mintió la india, amén de otros defectos que ocultó, siendo uno de ellos la creencia que se había arraigado en su alma de que el hombre ha nacido para beber chicha y la mujer para acompañarlo.

Servía de compañero a la india y al niño un lebrél de casta, que dormía, sin exageración, tanto como la india. A la hora de comer se dirigía a la cocina con un trotecito zurdo: la cocinera le ponía mazamorra en un tiesto y él la despachaba

en un santiamén. Si la mazamorra estaba caliente, le ladraba al tiesto mientras se enfriaba.

Todos estos pormenores y algunos otros más, los tenía yo de la Vigne que era muy amigo de los marqueses; y algo había visto yo en las pocas visitas que tenía hechas en aquella casa suta-noruega.

Llegó por fin el 30 del mes entrante. A medio día me hice afeitarse y peinar por Saunier, y a las ocho de la noche comencé a vestirme. Calcé botín de cabritilla, siete centímetros más angosto que la planta de mi pie; vestí pantalón negro de satén, camisa de olán batista, chaleco y corbata blancos y casaca negra abrochada de un botón. Eché *violette* en mi pañuelo que no resistiría incólume un estornudo; suspendí de un cordón de oro un French, parado por costumbre, y me calcé unos guantes tan blancos, que delante de ellos se hacía negro el marfil y morenita la nieve. Me abstuve de refrescar; puesto que iba a tomar té y en familia nada menos, que así debía tocarme gran cantidad. Eran las diez de la noche y me dirigí a la casa de los señores marqueses, sita en el boulevard del Cuartillo de Queso, abajo del malecón de la Carnicería. El zaguán estaba de par en par, y entré hasta la galería de cristales, en donde encontré un ujier que recibió mi carta. Penetré al salón e hice tres saludos: uno en la puerta, otro en la mitad del camino y el tercero al tomar asiento. Había diez o doce convidados; pero los demás no acabaron de entrar hasta las doce de la noche. Estuvimos dos horas en una tertulia deliciosa; nadie hablaba. Los hombres estábamos en medio taburete esterilla, el cuerpo echado hacia adelante y el sombrero sobre las rodillas, todo a la última moda. Las señoras y señoritas conservaban igual postura, y habían dejado sus boas en la galería. Cada hora decía por turno una palabra algún convidado y todos nos reíamos de prisa para volver a quedar en silencio. La palabra que se decía y que hacía reír era esta u otra semejante: esta noche hace frío. Al cabo de una hora decía otro convidado: ¡no ha llegado el paquete!, y volvíamos a reírnos en tres notas: do, re y sol.

El traje de las señoras era muy notable. Gastaban camisión de larguísima cola, lo que unido al peinado, les daba aspecto de un endriago. El peluquero francés había hecho aquel edificio sobre sus cabezas vacías. Con almohadas y colchones había abultado dos cachos que corrían por encima de la oreja, terminando en puntas muy adelante de la frente; y detrás había otro promontorio sin modelo conocido. Una vez que la dama está peinada, hacen caminar por encima de su peinado un gato, para que quede despelucada y tome la dandy un airecillo de mulata.

Esa noche cuando la señora marquesa concluyó su *toilette*, fue a dar un beso

a su hijo, antes de venirse a la sala; y el marquesito al ver a mamá, con aquellos cachos y aquella cola, se tapó la cara gritando: ¡el coco!, ¡el coco!

A las doce se pusieron las mesas de juego: dos tomaron un ajedrez, cuatro un dominó, que es uno de los juegos más complicados que se conocen; y otros nos pusimos a jugar ecarté. Yo ignoraba ese juego; pero lo afronté con valor, porque Casimiro me advirtió en voz baja que era burro sin figuras.

A la una de la mañana entró un caballero vestido a la última moda, y con guantes blancos. Yo me levanté para saludarlo; pero todos los otros se quedaron quedos, y Casimiro me dijo en voz pianísima: ¡no seas bruto! Yo le repliqué en pianísimo que no comprendía, y él me contestó en flautinísimo que era el criado que entraba a servir el té. Acabáramos, dije en do mayor. Todos volvieron a mirarme sorprendidos de aquella *inconvenience* y yo me ruboricé como una novicia. El caballero vestido de criado volvió a entrar trayendo la tetera de plata alemana, y los marqueses se levantaron gravemente a servir el té humeante. Un terrón de azúcar refinado, más blanco que mis guantes, estaba en el fondo de una taza más blanca que el azúcar; y sobre el terrón cayó un chorro de agua hirviendo y un poquillo de leche tan blanca como el azúcar o la taza. Yo apuré mi taza, y como el agua estaba caliente y yo en ayunas, comencé a sudar prodigiosamente, que bien lo necesitaba, y un suave calor me subió hasta el cerebro. Tenía un hambre tiránica, y dirigí la vista buscando a quién comerme. Los dueños de la casa estaban muy flacos, y me lancé sobre una bandeja que contenía bizcochuelos extranjeros marcados con el sello de la fábrica. Aunque sabían a enfermedad, me comí con disimulo catorce docenas, que vienen a ser tanto como un cuartillo de nuestros bizcochuelos bogotanos. Al rebullir el té con la cuchara tuve la imprecación de dejarla dentro de la taza, por lo cual el criado me la volvió a llenar en dácame estas pajas; tomé la segunda taza sin quitar la cuchara y el criado me la volvió a llenar mientras me limpié un ojo. No atreviéndome a rehusar, de miedo a que me desafiaran, me tomé la tercera taza; pero comprendiendo que en la cuchara estaba el misterio de aquella insistencia, la separé de la taza, y para que no quedara duda, la puse debajo del plato. El criado cesó entonces en su furor, y yo me quedé inmóvil, lleno de líquido y de bizcochuelitos que sabían a alcoba de enfermo; todavía con hambre y sin embargo lleno; con gana de arrojar todo lo que me sobraba, y sin embargo, con gana de comer todo lo que me faltaba. ¡Tormento superior al tonel de la fábula!

En seguida nos sirvieron astillas de helados y cucuruchos llenos de llorones y uchucas verdes.

Monsieur de Gacharná nos sirvió en copas chatas licor de oro. Este licor es un aguardiente de Europa, blanco, blanquísimo, en el cual nadan unas partículas de oro que producen muy bello efecto a la vista y ninguna diferencia en el sabor. Como el licorcillo aquel es sabrosito, y yo estaba en ayunas y sudando, me achispé como un quidam, y ejecuté mil impertinencias que fueron miradas con bondad hasta por el señor duque de la Pepinière, correo de gabinete de su majestad. El alemán, había cantado ya al piano, los hombres se habían separado en corrillos a conversar con alguna animación; y yo, recordando mis tiempos de la taza de café, le cantaba a una niña de mi conocimiento este verso:

¡Hermosa, ven, y sudaremos juntos...!

De repente me quedé sin auditorio, porque un pepito vino a sacar a la señorita para un Strauss que ejecutoriaba en ese momento el diletanti alemán. El espectáculo que pasó entonces por mis ojos era sumamente animado y campesino: seis pepitos y tres extranjeros corcoveaban un Strauss, de tal manera que yo, de acuerdo con un autor ilustre, que se oculta bajo el velo del anónimo, calculaba que ellos solos podrían trillar veinte cargas de trigo en un día. Cuando los bailarines acabaron de echar parva, se bailó un muy indecente baile, cuyo nombre ignoro y que consiste en bailar extremadamente abrazados, con otras circunstancias deplorables.

Hice algunas observaciones científicas, entre las cuales merecen lugar especial las siguientes:

Todas las mujeres hablaban de la guerra de Austria y de la política de Napoleón como de una cosa familiar. Todos los hombres hablaban de las modas de París para mujeres, como de una ciencia conocida.

Cada tres palabras, se atravesaba algún equívoco insoportablemente libre y las mujeres se reían de él, acaso más que los hombres.

Las noticias de *la Colombí*, como ellos llamaban a la patria, las tenían de buena tinta, de los periódicos franceses que allí se leyeron.

A cada cuatro palabras en mal español, se decían tres en mal francés.

No había una sola mamá ni un solo papá, si se exceptúa los pepitos bailarines. Las señoritas habían ido solas con sus hermanitos pepitos. Una señora casada había ido con un general de *la Colombí*, muy amigo suyo y poco amigo de su marido.

Las despedidas no eran aquellas largas pero divertidas escenas que “El Duende” ridiculizó con mucha gracia. En lugar de aquellos cordiales abrazos de antaño, había solo reverencias. La despedida se limitaba a un *bonne nuit, madame; bonne nuit, monsieur - Bonímadam - Bonímosie*. Salimos a las cuatro horas menos un

cuarto de la mañana, según dijo monsieur de Gacharná viendo su muestra. Soplab a un remusgillo del Boquerón, de lo más sutil que ha podido inventarse, y como yo estaba en cuerpo, con camisa de olán batista, y las libaciones con té me habían hecho derretir en sudor, atrapé una pulmonía que fue considerada por los médicos como una obra maestra en su género; llegaron hasta desear que no me salvara para ver cómo estaban mis pulmones. Sin embargo, a despecho de la ciencia atravesé aquella crisis con felicidad. Y me he alegrado de no haber fallecido, por varias razones: una de ellas, porque así me libro de que me entierren al son de la *Bell alma innamorata*, en lugar del *Miserere mei Deus*, que es lo que conviene a un difunto que no va a bailar ni a leer un libreto muy romántico. Otra de las razones es porque tengo curiosidad de llegar a la cuarta época de Bogotá, para ver a qué se convida entonces.

En 1813, se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata, y había baile, alegría, elegancia y decoro.

En 1848, se convidaba a tomar una taza de café en taza de loza, y había bochinche, juventud, cordialidad y decoro.

En 1866, se convida a tomar una taza de té en familia, y hay silencio, equívocos indecentes, bailes de parva, ninguna alegría y mucho tono.

Espero que así como en 1866 se me ha convidado a tomar el té en familia, en 1880 se me convidará a tomar quinina entre amigos. Están de moda los sudoríficos y antiespasmódicos; ¿por qué no les ha de llegar su sanmartín a los febrífugos y antihepáticos?

Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo xx¹

JULIÁN ESTRADA

La gente vivía como encantada en este como limbo de la monotonía y la rutina... la potestad paterna y sacerdotal eran tenidas como fuero divino. Los padres concertaban los matrimonios entre sus hijos y sus hijos se sometían. La vida de estos magnates, sin política, sin finanzas, sin prensa, sin espectáculos, sin clubes, sin cafés, sin parrandas, tenía que apacentarse en los remansos de la religión y el hogar, con alguna salidilla en sociedad. En efecto se levantaban con el alba, desayunaban, iban a misa y volvían a tomar la media mañana, se iban al río, a pie o a caballo, almorzaban a las ocho, echaban siesta hasta las once, tomaban el pisco-labis, daban otro trasiego, comían a la una, iban a visitar el Santísimo, tomaban la media tarde, se iban de caminata a las cuatro, con tertulia y paliqueo. A las seis rezaban el rosario, y si era invierno, jugaban hasta las ocho o nueve, cenaban y a dormir.

— Tomás Carrasquilla, *Obras completas*

Algunos antecedentes a guisa de entrada

Imposible una mejor radiografía, sobre lo que acontecía con las costumbres gastronómicas en la Medellín de mitad del siglo XIX, que las líneas anteriores de don Tomás. Si bien el literato no detalla en ellas qué se comía y cómo se comía –sobre todo entre las “gentes pudientes”, como atinadamente las llamaba Carrasquilla–, no es osado aseverar que dichas personas, además de su reconocida dedicación

1. Este texto fue publicado originalmente en Melo, Jorge Orlando (dir.) (1996). *Historia de Medellín*, t. II, pp. 701-711. Medellín: Suramericana de Seguros.

al trabajo, pasaban el día comiendo y conversando, rezago de una bien heredada costumbre de la cultura española. En esa Medellín, el mundo de la cocina y el comedor se caracterizaba por su homogeneidad y provincianismo. En cuanto a la primera, se trataba de un taller familiar donde se aplicaban técnicas tradicionales de preparación y conservación campesinas (carbón y leña para cocinar, salar, ahumar, hervir o remojar para conservar); de estas técnicas se derivaba una trilogía de preparaciones (fríjoles, sancocho y sudado), que constituía el recetario regional por antonomasia, en el cual el acompañamiento de yuca, papa, arracacha, mafafa, auyama, cidra, vitoria, maíz y arroz en sus diferentes posibilidades culinarias, enriquecía la calidad y la variedad de estas recetas. De igual manera, la cantidad y la calidad de las carnes (pulpas, gordas, menudencias, embutidos; de res, cerdo o gallina), que diariamente acompañaban la trilogía de recetas mencionada, dependían de la solvencia familiar.

En otras palabras, el vínculo rural de la mayoría de los habitantes de la Medellín del siglo XIX se manifestaba en la sencillez del recetario, el cual únicamente a principios del siglo XX acusa cambios sustanciales en sus capítulos culinarios de sopas y secos, así como en los correspondientes a salsas, dulces y amasijos. En cuanto al comedor, en las familias “de modo” se trataba de un lugar de suma importancia, donde se lucían accesorios importados –los cuales otorgaban prestigio– y donde, con horario riguroso, la sopa se asumía como institución familiar meridiana. En las familias de escasos recursos, comedor y cocina eran un mismo sitio, en el cual guagua, totuma y peltre constituían materia prima de su utilería, y donde alrededor de una mesa o tarima se congregaba toda la familia, ajena a protocolos, pero con igual dignidad y respeto que en las familias pudientes. Lejanas estaban las cremas, los vinos de mesa y las reglas de cortesía de la aristocracia paisa, y más lejanos aún estaban tenedor y cuchillo de los comedores populares, donde reinaban la mano y la cuchara.

Se trataba, entonces, de una villa con más rasgos de aldea que de ciudad, en la cual, además de las ausencias descritas por Carrasquilla, tampoco había, antes de 1880, hoteles debidamente establecidos, restaurantes, plaza de mercado permanente, panaderías, carnicerías o un comercio de alimentos especializado, actividades y negocios que iban a constituir cien años más tarde, el punto de partida para generar profundas transformaciones en los hábitos alimenticios de los antioqueños. Al respecto, Lisandro Ochoa, en el capítulo “La Villa de Nuestra Señora de la Candelaria en el año de 1874”, describe el siguiente inventario:

Cuatro malos hoteles atendían a los pocos parroquianos que visitaban

nuestra tierra. Sus diversas actividades de entonces se limitaban a siete carpinterías, cinco sastrerías, seis boticas, cuatro peluquerías, seis cantinas, dos fotografías, tres imprentas, dos asas de baños públicos, siete zapaterías y una litografía [...] catorce consultorios médicos, un teatro, una notaría, dos librerías, tres fábricas de mala cerveza, una casa de locos, cuatro herrerías y un hospital de caridad.¹

Indudablemente, el Medellín descrito en párrafos anteriores se transforma a finales del siglo XIX y es así como en el poblado donde años antes solo existían unas cuantas pulperías y algunas droguerías especializadas en la importación de productos comestibles, el comercio de alimentos se convirtió en una actividad de gran importancia, debido al crecimiento demográfico y al desarrollo físico y urbanístico de la ciudad. A partir de finales del siglo pasado, el mundo alimenticio de Medellín comienza a sufrir cambios que se deben fundamentalmente al auge de la explotación minera, la consolidación del cultivo de café y la construcción del ferrocarril, los cuales generaron un crecimiento económico sin precedentes y dieron nacimiento a un importante comercio de alimentos (carne, manteca, granos, encurtidos, licores, féculas, vinagre) locales, nacionales e importados; algunos de ellos (cacao, harina de trigo y panela) se convirtieron en productos pioneros del despegue industrial alimentario, que años más tarde incidiría de manera contundente en la cultura gastronómica de Medellín.

Ante la demanda de víveres que generaron las empresas y haciendas cafeteras del suroeste, las explotaciones mientras de esta misma región y del noreste, y las obras del ferrocarril, numerosas familias de Medellín derivaban el sustento de sus cocinas, transformándolas en auténticos talleres artesanales en donde producían tamales, arepas, pandequesos, morcillas y chorizos, amén de tapetusas, siropes y guarapos, productos que llegaron a ser más tarde las primeras fábricas de aguardiente, gaseosas y cerveza, respectivamente.²

1. En la obra de Lisandro Ochoa no se precisan fechas en lo referente al funcionamiento de los hoteles. Se deducen los del siglo XIX, porque el autor hace referencia a ellos como recuerdo de infancia. Son: hoteles Cosmos, Gran Hotel, Hotel de Cabecitas y Hotel de Petaquita.

2. Se estima que la fabricación de cerveza se inicia desde 1975. A finales del siglo pasado existían numerosas fábricas “artesanales” no solo en Medellín sino en otros municipios del departamento (La Ceja). Famosas fueron en su momento: Cervecería de Cripriano Isaza; Cervecería Cuervo; Cervecería Restrepo Arango; Cervecería Tamayo. Sin embargo, en 1901 se fusionaron Cervecería Antioqueña y La Libertad y crearon Cervecería Unión, la cual perdura hasta nuestros días e hizo desaparecer todas las anteriores. En cuanto a la primera fábrica de

En la última década del siglo XIX en Medellín y sus alrededores funcionaban dos cervecerías, una chocolatería y una trilladora de maíz. Por lo anterior, comenzaba a progresar el ámbito de la alimentación. Medellín sufrió un verdadero vuelco en la última década del siglo pasado, cuando habiendo institucionalizado desde 1784 el mercado semanal todos los viernes en la Plaza Mayor (Parque de Berrío), en menos de un lustro se constituyeron dos plazas de mercado. Inicialmente, al oriente de la ciudad, Rafael Flórez construyó (1891) la plaza que aún hoy conocemos con su nombre; y tres años más tarde (1894), con planos de Carré, se inauguró la Plaza Amador, financiada por el legendario millonario Coroliano Amador, que se convirtió en foco de desarrollo del barrio más importante de la ciudad desde aquella fecha hasta nuestros días: Guayaquil. Dos plazas de mercado en menos de cinco años son una muestra perfecta de lo que en el comercio de alimentos estaba aconteciendo en la ciudad.

En efecto, además de los numerosos puestos de abarrotería, grano, frutas y legumbres que se concentraban en las dos plazas (diariamente de 4:00 a.m. a 4:00 p.m.) se multiplicaron los vendedores “puerta a puerta” provenientes de las veredas y corregimientos cercanos a Medellín, quienes con característicos pregones anunciaban sus mercancías y competían con el comercio establecido. Se trataba de hombres, mujeres y niños que con los productos a sus espaldas o en la cabeza, iban de casa en casa, en días fijos y horario puntual. Se sabía entonces cuando llegaba *la lechera* con leche, mantequilla y quesitos; *la verdurera* con junca, cabezona, tomates, coles, zanahoria y repollo; *el revueltero* con papas, yucas, arracacha, plátanos y mazorcas; la frutera con zapotes, mangos, murrupitos, mamoncillos, piñas, guayabas y ciruelas; *la cajonera* o *parvera* con cuca, encarcelados, suspiros, panderos, pandeyucas, pandequesos y otros amasijos propios de la repostería criolla; *las vivanderas* o *los vivanderos*, las primeras son bateas repletas de frutas secas y caladas (papaya verde, cáscara de limón, de cidra, de coco rallado y pulpas de tamarindo), los segundos con grandes ollas llenas de menudencias acompañadas del librillo, el callo o la pata de res. Y para cerrar este ciclo tan especial de “ofertas a domicilio” propias del mundo culinario, semanalmente también aparecían *el leñatero* con sus tercios de leña y *el carbonero* con sus bultos de carbón... fuentes de energía esenciales para transformar todo lo anterior en el recetario de la época.

gaseosas que hubo en Medellín, fue fundada por el señor Salvador Arango y su producto, con el mismo nombre de la empresa, se denominaba Sidra Holandesa.

Nuevos albores, nuevos hervores

En los albores del siglo XX muchas cosas cambiaron en Medellín. En el mundo del comedor, la cocina, el comercio de alimentos y los hábitos que de ellos se derivan, vale la pena destacar lo siguiente: en la primera década del siglo XX se establece la primera fábrica de loza con tecnología extranjera, la cual en 1903 ofrecía tres clases de vajillas que incluían platos, pocillos, platos hondos y jarras para leche; además ofrecía diez tipos de tazas, bandejas y jarras para agua, y en 1908 producía jarrones de vidrio, 25 variedades de vasos para agua, botellas para cerveza, mantequilleras, etc. Igualmente se empiezan a producir molinos, pailas, jarros metálicos, calderos y baterías de cocina, los cuales durante muchos años fueron privilegio de pocas personas, como símbolos de poder y riqueza. A partir de la producción de todos estos accesorios, las cocinas populares sustituyen utensilios de invención nativa (totumos, calabazos, cueros, cestos, cucharas de palo, callanas) e inician una revolución sutil en las maneras de preparación y consumo culinario.

De otra parte, la importación de licores era en aquellos años bastante significativa y demostraba los hábitos de consumo que empezaban a adquirir “las gentes pudientes” de aquella época. Indudablemente, los extranjeros que residían en Medellín (principalmente ingleses, alemanes y norteamericanos), asesores unos de las explotaciones mineras, otros de la naciente industria textil o de empresas metalmecánicas, eran en gran medida los generadores de esa demanda, cervezas inglesas Pale-Ale y Bass-Ale;¹ brandy español Amatista; ron jamaicano Paperes; cigarros cubanos y mejicanos Corona y Hoyos de Monterrey; vino tinto francés Borgoña; vinos españoles Rioja, Málaga dulce y Jerez de la Frontera y una extensa gama de galletería inglesa, turroneos españoles, especias orientales (producidas en Inglaterra), se complementaban con el exquisito rancho francés marca Rodie. Se trataba entonces de almacenes ² cuyas estanterías, atiborradas con estas mercancías, parecían auténticas salsamentarias de hoy, y permiten suponer que con su oferta comercial empezaba a gestarse un lento proceso de “aculturación gastronómica”.

Sin embargo, el acontecimiento que desde mediados del siglo XIX marcaría de

1. Los principales importadores de cerveza fueron Modesto Molina, Luis Cardona, Constantino Martínez y Luciano Gómez, quienes traían marcas estadounidenses y alemanas, como La Guapa, La Zapa, Pale-Ale, Bass-Ale, El Gallo Negro y La Agustina.

2. El negocio de droguería, al tiempo que importaba y fabricaba drogas y remedios, tenía magnífico surtido de vinos, algunos de alta calidad. Por lo anterior, no es de extrañar que muchos de los propietarios de estas droguerías gozaran de gran clientela, pues eran aficionados a hacer “mezclitas”.

manera especial –en términos sociales y gastronómicos– a la aristocracia medellinense, fue la llegada a la ciudad de la familia del general Herrán (1869), que con elegancia y modernismo impuso lo que en su momento se denominó “los recibos de la familia Herrán”, caracterizados por el ofrecimiento de viandas y licores, servidos con amabilidad y buen gusto, los cuales dieron mucho que comentar y, por ende, mucho que imitar. Por lo anterior, e influenciados por sus estadías en Europa, los vástagos de las familias más adineradas de la ciudad, al regresar a Medellín y no encontrar el medio para almorzar y cenar en lujosos restaurantes (en la época, moda y furor de la burguesía europea), pusieron en práctica la modalidad inglesa de asociación (el club), con el fin de poder realizar sus reuniones, degustar vinos, ofrecer almuerzos y comidas; hacer bailes, juegos y espectáculos y practicar deportes (tenis y golf) que nunca antes, en la tierra del maíz y del fríjol, se habían practicado. En 1866 aparece el primer club con el nombre de El Paquete de Cigarrillos, cuyas actividades fueron principalmente la pesca, la caza y la equitación; a este club le siguieron una decena o más¹, cuya mayor parte se fusionó a partir de 1894 en el actual Club Unión, al cual siguieron el Club Campestre y el Club Medellín, fundados en 1924 y 1929, respectivamente.

Por su parte, las familias de clase media institucionalizaron “la jornada gastronómica dominical”, aprovechando la vieja tradición de peculiares sitios que ofrecían, durante los fines de semana y festivos, la posibilidad de hacer dos cosas no muy cotidianas: almorzar fuera de casa y refrescar el cuerpo con un poco de agua... se trataba de los baños.² Si bien muchos de estos sitios se establecieron desde el siglo pasado, durante las dos primeras décadas del presente siglo gozan de una reputación especial, al transformarse en centros de diversión familiar. Al respecto, en su libro *Estampa de Medellín antiguo*, Rafael Ortiz Arango comenta:

En Medellín, encontramos en numerosos autores, descripciones de baños en los ríos y quebradas desde que llegaron los españoles hasta los días finales de la primera mitad del siglo pasado. Luego comienzan a aparecer los baños públicos en distintos lugares de la ciudad. Estos

1. Realmente lo que en un principio se denominó club, eran barras de amigos que se identificaban, bien por una manera peculiar de vestir, bien por portar algún accesorio similar (escudo, bastón o sombrero). Gozaron de fama, entre otros: Club la Mata de Mora; Club de la Bohemia; Club Belchite; Club de los 13; Club de la Varita; Club Fígaro y Tándem Club.

2. Tanto en la obra de Rafael Ortiz Arango como en la de Lisandro Ochoa, las únicas fechas que aparecen son la de los baños de Escallón (1876) y la de los baños de Palacio (1924). Respecto a los otros baños mencionados, surge la duda de su fecha de fundación en el siglo pasado o a principios del presente.

baños eran a modo de cafés-restaurantes, los cuales tenían servicio de baño privado para familias, pero que también eran utilizados, cuando el administrador no era muy rígido, por caballeros acompañados de damas, sin más.

Se trataba de lugares en los cuales, además del encanto de una o varias albercas, la gente se deleitaba saboreando las especialidades de la casa: empanadas, chorizos, morcillas, chicharrones y tamales que los adultos acompañaban con cerveza y aguardiente, en tanto que jóvenes y niños consumían las bebidas que para el momento estaban en todo su apogeo: las gaseosas, para cuya elaboración los fabricantes importaban de Inglaterra esencias de kola, vinola, ginger, limón y naranja. Famosos fueron –entre muchos otros– Los Baños de Bermejál, propiedad de Cipriano Álvarez, a quien apodaban Amito, y cuyas empanadas constituyen una auténtica leyenda culinaria; Los Baños de Palacio (primeros en tener agua caliente), ubicados en Bolívar con Maturín; Los Baños del Jordán, ubicados en Robledo y escenario de sonados amores y escándalos familiares. Finalmente, los Baños de la Puerta del Sol, en Junín con La Playa, cuyo bar-comedor era lugar de reunión de los intelectuales de la época, y que cambió de nombre por el, hasta hoy famoso, café La Bastilla.

En cuanto a los restaurantes de los años veinte se trataba de comedores populares, mejor llamados *sancocherías*, ubicados en vetustas casas de tapia y regentadas siempre por mujeres, quienes al mando de su prole ofrecían el más económico, succulento y demandado plato de la cocina paisa. No es osado suponer que la porción exagerada que hoy se acostumbra por doquier en el servicio del sancocho, tiene su origen en estas sancocherías, donde en *chochas* de porcelana o pedernal aderezaban una montaña de revuelto farináceo con hojas de repollo, zanahorias, choclo y un tasajo de carne gorda (entrepecho, trastelas o morrillo), carnes que también desde la época han recibido el nombre genérico de “carne de sancocho”.

En lo que respecta a la oferta hotelera de las primeras dos décadas del presente siglo, las cosas habían cambiado cuantitativa y cualitativamente en comparación con lo expresado en líneas anteriores por don Lisandro Ochoa. En efecto, además de numerosas familias¹ que ofrecían, sin amagos de hoteleros, sus propias

1. Famosa fue la residencia de la familia Restrepo, situada en la calle Colombia y la carrera Palacé. También los Uribe Piedrahita, cuya residencia se situaba en la carrera Carabobo, frente a la que fue la casa de don Carlos C. Amador.

residencias, bien para estudiantes de provincia, bien para gente proveniente de otras comarcas del país, la hotelería “profesional” hacía presencia en pleno Parque de Berrío y sus alrededores. En 1912, Guillermo Gebhard, ciudadano austriaco, estableció una cuadra al oriente del parque, el Hotel Europa (cuarto y alimentación; vin non compris; tarifa \$3.50). Igualmente, durante esas dos décadas se fundaron el Hotel Berlín (calle Bolívar n° 3, una cuadra al sur del Parque de Berrío. Propietario: Enrique Escobar. Alojamiento: \$1.50); Hotel Victoria (Parque de Berrío, esquina noroeste. Propietario: Luis Álvarez. Alojamiento: \$2.00), Hotel América (Calle de Carabobo y Puente de las Pisas. Propietario: Antonio M. Montoya. Concesiones para familias por meses. Alojamiento: \$1.20). Tuvieron también gran renombre, y fueron fundados durante esas dos décadas, los hoteles Bolívar, Palatino y Continental.

Exigen mención necesaria las ventas ambulantes de comida, cuya aparición los cronistas de la Medellín de antaño no precisan con exactitud, pero nos atrevemos a ubicarlas en los albores de este siglo, apoyados en registros gráficos y testimonios octogenarios. El producto pionero en esta modalidad de venta fue el tinto, que era ofrecido en termos y pocillos de peltre por párvulos en toda la ciudad. También fue famoso un enjambre de hornillas de carbón con ollas de yuca cocinada y bañada en hogao, dispersas por todo Guayaquil, cuyos hervores eran reconocidos a distancia por etílicos comensales; constituían la única alternativa para saciar las hambrunas mañaneras. Fueron los primeros y últimos hervores de una especialidad culinaria que actualmente deseáramos encontrar.

En los años veinte, teatro, hipódromo, cine, radio, fonógrafos y otras tantas innovaciones y entretenimientos llegaron a Medellín. Al respecto Jean Peyrat (seudónimo de Ricardo Olano) escribe en su *Guía de Medellín y sus alrededores*; editada por la Sociedad de Mejoras Públicas de Medellín en 1916: “Medellín es una ciudad pequeña y nueva. No hace muchos años empezó a desarrollarse dentro de los modernos conceptos de urbanización. Comienza apenas un pequeño movimiento social que cambiará por otra más amable la vida afanosa y conventual que llevamos”. En otras palabras, aquella ciudad que setenta años antes –según Carrasquilla– no ofrecía nada, ahora es una ciudad con clubes, prensa, bancos, espectáculos, hoteles, pero sin restaurantes (léase: negocio profesional y especializado)... aunque eso sí, con cafés.

Cafés, emigrantes, tiendas de esquina, electrodomésticos, recetarios de dedo parado y muchachas de servicio

Lo que en el siglo pasado y hasta muy entrado el presente se denominó *cantina*, fue realmente el origen de lo que hoy llamamos *café*. En efecto, los lugares casi exclusivos del sexo masculino, con sórdida ambientación, sin los más elementales servicios y dedicados exclusivamente a la venta de licor, se transformaron en sitios de refinado amoblamiento, servicio personalizado a la mesa, limpieza permanente, oferta de bebidas y refrigerios, clientela debidamente controlada y, por ende, eventual sitio de visita de mujeres y niños. Rafael Ortiz Arango comenta al respecto:

En el centro de la ciudad había cafés como El Chantacler, El Bar de los Moras y El Café Madrid.¹ En cada uno de ellos era bueno el servicio y se obtenía tanto licores finos, rancho, galletas, cigarrillos y cigarros, como baños de ducha en agua fría y caliente [...] eran en realidad salones a donde se iba con la familia o con las amigas según fuera la categoría, y allí se podía comer y tomar unos cuantos copetines [...] algo muy similar a ciertos clubs londinenses, pero muy criollos, y sin necesidad de ser de la nobleza o de los diversos cuerpos de soldados o marinos en retiro y jubilados.

Los anteriores, y otros como El Cosmos (que posteriormente se convirtió en hotel-restaurant), Puerto Arturo, El Vesubio, el 93, Café Dum-Dum y El Café del Capital López (primer lugar de la ciudad con servicio de comedor durante 24 horas y cuyos tamales y fiambres de pollo y papa eran compañía obligada de pescadores y cazadores), conformaban un homogéneo medio de actividades comerciales, financieras, políticas y literarias.

De otra parte, los emigrantes europeos llegados a Medellín desde finales del siglo pasado y principios del presente no objetaron la alimentación ofrecida, seguramente debido a la gran importación de alimentos; sin embargo, no fue el caso de los emigrantes de la Primera Guerra Mundial quienes, sin poder olvidar

1. En el centro de la ciudad había cafés como El Chantacler, El Bar de los Moras y El Café Madrid. En cada uno de ellos era bueno el servicio y se obtenía tanto licores finos, rancho, galletas, cigarrillos y cigarros, como baños de ducha en agua fría y caliente [...] eran en realidad salones a donde se iba con la familia o con las amigas según fuera la categoría, y allí se podía comer y tomar unos cuantos copetines [...] algo muy similar a ciertos clubs londinenses, pero muy criollos, y sin necesidad de ser de la nobleza o de los diversos cuerpos de soldados o marinos en retiro y jubilados.

sus cocinas de origen, empezaron a incidir en nuestro medio y se dedicaron fundamentalmente a consolidar el sector de servicios (hoteles-restaurantes) y a gestar una serie de negocios afines, los cuales años más tarde constituyeron los primeros negocios especializados de hospedaje, salsamentaria, carnicería y repostería de la ciudad. Tal es el caso del Hotel Europa, fundado por un ciudadano austriaco en 1912; la fábrica de embutidos Fridora, establecida por un alemán en 1929, y la repostería Astor, fundada por suizos en 1932. De igual manera, la población extranjera, dedicada al comercio especializado de víveres de delicias gastronómicas, incorpora de manera esporádica en la recepción de la “alta sociedad” productos nunca vistos: espinacas, acelgas, alcaparras, berenjenas, espárragos y champiñones, entre otros.

Lo anterior se complementa con una extensa gama de hortalizas y frutales aclimatados en nuestro medio, traídos por antioqueños trotamundos; es el caso de rábanos, lechugas, peras, duraznos (esto ocurre desde finales del siglo pasado).

Los hábitos alimenticios populares dan cabida a unas cuantas hortalizas y es así como la ensalada comienza a ser acompañamiento obligado en la mayor parte de los *secos* de amplios sectores de población urbana. Se trata de la presencia casi cotidiana del repollo, la zanahoria, la cebolla, el tomate, la lechuga y la remolacha en el recetario criollo, el cual hacía años se había apropiado de verduras como habichuelas, arvejas, coliflor, perejil y cilantro. Así, en la década de 1930 a 1940, el número de víveres y productos alimenticios se multiplica, y el mercado urbano se diferencia del campesino por la variedad de nuevos productos naturales de la industria alimentaria en plena expansión.

En esa década existían en Medellín cuatro fábricas de chocolate, dos de galletas, dos de aceite, dos pasterizadoras, cuatro de gaseosas, catorce trilladoras, dos tostadoras de café, una de pastas, una de vinagre y encurtidos, y aparecieron dos fábricas de helados y varias más de hielo, que aportaron un cambio decisivo en los hábitos de consumo de todo tipo de bebidas. Sensación absoluta causaron los helados “esquimales”, cuya venta se hacía con un estribillo para cada sabor.

El comercio de alimentos se transformó sustancialmente y la tienda de esquina, conocida popularmente como *granero*, tuvo un papel fundamental en esta transformación. En efecto, las tiendas cuya oferta se reducía a los productos básicos (granos, licores, grasas, leche, frutas, legumbres, revuelto y carnicería) se convirtieron en una seria competencia de las plazas de mercado, las cuales, si bien ofrecían precios bajos, no poseían el sistema de crédito (fiado). Prolifera entonces este tipo

de negocio en todos los barrios de la ciudad, generando pautas de abastecimiento que aún hoy continúan vigentes en los barrios populares.

También durante la década de 1930 se inicia un significativo cambio con la comercialización de electrodomésticos. Desde principios del siglo, las familias más acomodadas importaron hornos y fogones de carbón (norteamericanos), los cuales en su momento fueron verdadera sensación respecto a la tradicional estufa de leña. A partir de los años treinta, con la expansión del servicio de electricidad se inició una agresiva campaña de comercialización –subvencionada en buena parte por las empresas públicas municipales–, lo que permite aseverar que aún en la población de más bajos ingresos la consecución de una parrilla o una estufa elemental constituía un esfuerzo de la familia entera. Algo similar acontecía en la clase media, la cual en su mayor parte orientaba la canalización de sus ahorros a la reposición del menaje, dando prioridad a la cocción (estufa-horno) y luego a la conservación (nevera). En los años cuarenta se toma la nevera como un electrodoméstico suntuario, que se convierte en ilusión de todas las amas de casa, independientemente de su posición social. La lenta “colonización” de la estufa y la nevera en la cocina antioqueña cambia de un modo fundamental los hábitos de preparación, conservación y compra de alimentos.

Mención necesaria exige un fenómeno de comunicación oral –léase “chismografía culinaria”–, el cual se genera desde la década de 1920 con la aparición, en el exiguo mercado editorial de Medellín, del primer recetario culinario de autora antioqueña. Se trata de *El manual de cocina para la ciudad y el campo* de Elisa Hernández. Si bien la primera edición aparece en 1907, sus ventas no fueron significativas; sin embargo, sus escasas lectoras sí lo fueron y, gracias a ellas, las recetas de la señorita Hernández empezaron a institucionalizarse de familia en familia y de cocinera en cocinera; simultáneamente el manual comenzó a ser un referente necesario en las “amables discusiones culinarias”. Elisa Hernández no solo dominaba la cocina europea de la época; también demostraba un profundo conocimiento de la culinaria paisa. En el texto sus lectoras encontraban desde las más detalladas indicaciones para preparar y servir un almuerzo francés, o una comida de ceremonia, hasta el modo de encender el fogón de leña, o la mejor manera de “despescuezar” una gallina. Es un recetario prolijo (se trata de la primera recopilación de recetas campesinas y de familias de gran finca), en donde la autora mezcla sofisticadas preparaciones extranjeras con productos vernáculos, con el resultado de recetas que hoy se consideran “típicas” en numerosas familias de todos los estratos sociales. El recetario de la señorita Hernández, cuya segunda edición es de 1912, fue durante muchos años el derrotero del hacer culinario de muchas amas de casa en esta ciudad.

En la década de 1940, otra matrona de la alta sociedad, doña Sofía Ospina de Navarro, publica un nuevo recetario, *La buena mesa*, el cual tuvo una acogida sin precedentes, y se convirtió en cartilla para recién casadas y para muchachas del servicio con rudimentarios conocimientos de lectura. Estos dos libros no solo aportaron cambios importantes en la culinaria antioqueña, sino que motivaron su conocimiento y divulgación, enriqueciendo de esta manera el recetario cotidiano de las mesas paisas.

Incompleto quedaría el recorrido histórico de la evolución y cambio de hábitos alimenticios en Medellín si no tuviésemos en cuenta la importancia de las *muchachas del servicio* en este proceso: desde la ciudad del “limbo y la monotonía” referida por Carrasquilla, cuando las “nanas-cocineras” eran patrimonio familiar, hasta finales de los años cuarenta del presente siglo, cuando las relaciones de servidumbre en las familias antioqueñas obedecían a una mezcla de paternalismo y despotismo, la cual dependía de la tolerancia recíproca entre patronas y empleadas. Las muchachas del servicio fueron el eje principal de la armonía diaria en familia; se encargaban de mercados, despensas, comidas y remilgos. Muchas de estas mujeres trabajaron incondicionalmente con una misma familia por más de medio siglo y sus recetas han pasado de generación en generación con su nombre de pila: el arequipe de Carmen; la posta en salsa de panela de Rosalba; los panderos de Jacinta; la sopa de tortilla de Liboria; los tamales de Aliria, etc.

Desde finales de esta década, y de manera más contundente en los albores de los años sesenta, las cosas comienzan a cambiar sutilmente y el servicio doméstico inicia una leve emancipación o reivindicación de derechos (sin organizarse gremialmente) a partir de conversaciones telefónicas clandestinas, encuentros fortuitos en la tienda de esquina e intercambio de ideas en la diaria y obligada compra de leche. Así pues, el servicio doméstico, que hasta finales de los años cincuenta era imprescindible, aun en familias de escasos recursos, tres décadas más tarde impone sus condiciones laborales, y su ausencia genera en muchos núcleos familiares una auténtica revolución de los hábitos alimenticios.

Una era de cambios permanentes a manteles y fogones

De la década de 1950 a la de 1990 la transformación en las costumbres alimentarias es contundente y su origen obedece al cambio de patrones culturales a partir del modelo de vida norteamericano. En los años cincuenta aparecen en el sector industrial alimentario numerosas empresas con una gran diversificación en su oferta; de una parte, se inicia la era de los productos deshidratados

(sopas, jugos, caldos, féculas, cereales y café); de otra, se encuentran en pleno furor los enlatados (salchichas, salsas, sardinas, leches, dulces, verduras, sopas, néctares); esta industrialización involucra la aparición de un nuevo sistema de mercadeo de alimentos: *el supermercado*, que revolucionará los hábitos de compra, en detrimento de las tiendas de esquina, abarroterías y plazas de mercado, buena parte de las cuales desaparecieron. En efecto, en 1954 el doctor Juan Luis Uribe y sus hermanos Diego, Gilberto y Hernán inauguran en el sector de la América el primer mercado con sistema de autoservicio, con el nombre de la patrona de la ciudad: La Candelaria. En esta misma década irrumpe la televisión (1954), que se convierte en el medio más efectivo para la promoción de la nueva oferta alimentaria y en óptimo “vehículo de aculturación gastronómica” de las últimas generaciones, que cambian cualitativamente sus hábitos de consumo.

Almorzar fuera de casa en el Medellín de los años cincuenta no era pan de todos los días. Solo ciertos sectores de población (ejecutivos y políticos) habían institucionalizado “los almuerzos de negocios” en los cinco clubes existentes (Unión, Campestre, Medellín, Rodeo y Profesionales) o en el quinteto de restaurantes (Hosterías, Gambrinus, Manhattan, Cyrus, Don Ramón) apropiados para ello. Lejanos estaban aún –para el habitante común y corriente– los almuerzos de hamburguesas, salchichas o sánduches (trilogía de recetas de legendaria trayectoria en Estados Unidos). Indudablemente, “sánduche de jamón y sánduche de queso amarillo derretido, acompañados de lechuga, tomate y papas a la francesa” constituyeron el santo y seña de la comida gringa de los años cincuenta y como tal irrumpieron en esta ciudad; fueron popularizados por el primer estadero que, sin ser club privado, ofrecía tan peculiares recetas (los *ride-inn* El Dorado). También en esa década hizo su aparición el perro caliente, y se convirtió en auténtica leyenda la calidad que de esta receta lograba (vigente aún) una salsamentaria en la carrera Junín: El Colmado. De la carrera Junín merecen mención un conjunto de negocios afines a la gastronomía, ubicados en esta vía o en sus alrededores; negocios que por el encanto de su oferta motivan en buena parte el tradicional programa de “juniniar”. Muchos de ellos están vigentes y cumplen hasta cincuenta años de funcionamiento; otros tantos ya desaparecieron, pero su importancia gastronómica fue fundamental: salsamentarias como El Cardesco, La Viña y la Vid; reposterías como La Suiza y El Astor; panaderías como Capri y Santa Clara; cafeterías como El Donald, Versailles y San Francisco.

En las décadas de los años sesenta y setenta se registra la transformación total de las costumbres alimentarias de los medellinenses. La velocidad de la vida cotidiana

trastorna el comportamiento de amplios sectores de la población. Al establecerse la jornada de trabajo continua deja de tomarse la sopa meridiana en familia, y solo el desayuno se toma en casa. La comercialización de comidas preparadas completas o en su modalidad de “mecato” se convierte en panacea económica de todas las clases; aparece gran cantidad de pequeños, medianos y grandes negocios en los cuales se expenden almojábanas, pandequesos, pasteles, pollos, arepas, tacos, empanadas, pizzas, etc. Simultáneamente, restaurantes, bares y cafeterías se multiplican de tal manera, y en tan corto tiempo, que las cifras de generación de empleo y las de su actividad comercial son considerables. La comida rápida y las cadenas de autoservicio proliferan y sus especialidades desplazan del paladar urbano las preparaciones vernáculas que por muchos años fueron símbolo de *media mañana* y *algo*: empanada, buñuelo, chorizo y papa rellena. En otras palabras, la aculturación gastronómica es galopante. Los productos de mar, que antes ofrecían alto riesgo de intoxicación por sus inconvenientes de transporte, se convierten en plato fuerte ofrecido a diario en costosos restaurantes, o constituyen alimentación afrodisiaca para gente de todas las clases y condiciones.

Son dos décadas en las cuales surge un creciente interés por el conocimiento de la alimentación en sí misma y la llamada alimentación natural o vegetariana se convierte en tema de estudio y práctica cotidiana en amplios sectores de población. La alimentación, la cocina y la gastronomía se convierten en tema recurrente en los principales medios de comunicación. En los programas de educación superior, estudios especializados de nutrición y dietética cumplen varios años de estar involucrados en el pènsum de la Escuela Nacional de Salud Pública (desde 1969). Otros centros de educación establecen programas de tecnología de alimentos (Universidad de Antioquia, 1983) e ingeniería de alimentos (Universidad Lasallista, 1984). Por su parte, el gobierno, a través del sena y en coordinación con la CNT, establece cursos de capacitación hotelera en las áreas de comedor y cocina (desde 1974). En otro campo, surgen las *charcuterías* (galicismo en boca de muchos paisas), las cuales ofrecen alimentos que nunca antes estuvieron presentes en fogones y manteles antioqueños.

En los últimos veinte años del presente siglo acontece una verdadera revolución alimentaria en términos de industria, tecnología y costumbres de consumo: se trata de la congelación de alimentos y de la aplicación del horno microondas para su cocción y consumo inmediatos. Finalmente, en esta ciudad, donde a finales de los años cuarenta no existía ni un restaurante de categoría (según el directorio comercial de la época: *Medellín Capital Industrial de Colombia*, 1947),

para 1994 la cifra sobrepasa las dos docenas. Paradójicamente, en la actualidad el símbolo más representativo de la alimentación antioqueña, la arepa, ha sufrido en carne propia la evolución de la alimentación en este siglo. En efecto, el “pan diario” de los antioqueños, que desde sus raíces indígenas exigió una dispendiosa elaboración, hoy, en su versión deshidratada, se hace como por arte de magia o se produce de manera industrial. Permítasenos una frase que resume literalmente las intenciones de estas páginas: *de la arepa en cayana, a la fábrica de arepas*.

Referencias bibliográficas

- Bejarano, Jorge (1950). *Alimentación y nutrición en Colombia*. Bogotá: Editorial Iqueima.
- Brew, Roger (1977). *El desarrollo económico de Antioquia desde la Independencia hasta 1920*. Bogotá: Talleres gráficos del Banco de la República.
- Carrasquilla, Tomás (1958). *Obras completas*. Medellín: Editorial Bedout.
- Flórez, Luis (1957). *Habla y cultura popular en Antioquia: materiales para un estudio*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Gutiérrez, Benigno (1950). *Gente maicera: mosaico de Antioquia la Grande*. Medellín: Editorial Bedout.
- Hernández, Elisa (1923). *Manual de cocina para la ciudad y el campo*, vols. I y II. Medellín: Félix de Bedout e hijos.
- Guía comercial de Medellín* (1932). Medellín.
- Medellín, capital industrial de Colombia* (1947). Medellín.
- Ochoa, Lisandro (1948). *Cosas viejas de la Villa de la Candelaria*. Medellín: Escuela Tip. Salesiana.
- Ortiz Arango, Rafael (1983). *Estampas de Medellín antiguo*. Medellín: Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia.
- Ospina de Navarro, Sofía (1963). *La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina*. Medellín: Editorial Cromos.
- Parsons, James (1961). *La colonización antioqueña en el occidente colombiano*. Bogotá: Imprenta del Banco de la República.
- Olano, Ricardo (1916). *Guía de Medellín y sus alrededores*. Medellín: Sociedad de Mejoras Públicas.
- Poveda Ramos, Gabriel (1979). *Dos siglos de historia económica de Antioquia*. Medellín: Editorial Colina.

Restrepo Moreno, Alonso (1942). “Del fondo de mi totuma: apuntes sobre alimentación antioqueña”. *Heraldo Médico*, n° 26, abril. Medellín.

Sociedad de Mejoras Públicas de Medellín (1923). *Álbum de Medellín*. Fotografías de Óscar Duperly. Leipzig: Victor Sperling.

Las pesquerías coloniales en Honda¹

CAROLINA ARDILA LUNA

MARÍA FERNANDA MARTÍNEZ POLANCO

DURANTE LA COLONIA, HONDA jugó un papel muy importante dentro de la economía, dada su importancia comercial producto de su estrecha relación con Santafé y su estratégica posición geográfica ya que hasta este punto el Río Magdalena es navegable. Esta situación hizo de Honda una villa muy próspera, lo que se ve reflejado en una arquitectura colonial imponente, como lo señalaron los viajeros del siglo XIX como Humboldt (1982), Hettner (1883-1884 [1976]), Holton (1850 [1981]), entre otros.

Sin embargo, Honda antes de convertirse en un puerto importante era un lugar donde la actividad principal era la pesca –como lo muestran las excavaciones arqueológicas realizadas en el sitio de Arrancaplumas (Cifuentes, 1991; Peña, 2003) y en La Sonrisa (Peña, 2003)–, al igual que en la actualidad. Esto se debe a la presencia de raudales,² un accidente geográfico resultado del choque de dos formaciones geológicas (Honda y Mesa) que genera la presencia de una falla que produce un desnivel y un estrechamiento en el río, lugar donde se forman los

1. Este artículo es parte del trabajo de grado titulado “Las pesquerías coloniales en Honda”, presentado y aprobado por el Departamento de Antropología de la Universidad Nacional de Colombia Bogotá, abril de 2005. Fue publicado originalmente en Ardila, Carolina y Martínez, María Fernanda en *Maguaré*, n° 19, pp. 185-209. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Antropología.

2. “Lugares que tienen una corriente rápida y turbulenta, fondos escabrosos de peñascos, rocas o cantos y poca vegetación adherida” (Welcome, 1980: 2).

rápidos (Triviño, 1981), lo que facilita la captura de peces en épocas de subienda, subienda de mitaca,¹ bajanza y bajanza de mitaca² (Miles, 1947).

Los historiadores coloniales colombianos han centrado su interés en el estudio de los recursos minerales y preciosos que permitieron el avance y el mantenimiento del sistema colonial. Como es el caso del estudio de la explotación minera –oro, plata, esmeraldas– (Colmenares, 1973; Gómez, 1990; Jaramillo, 2001). Paralelamente a este proceso de explotación y para lograr el sostenimiento de dicho sistema se hizo necesaria la explotación de otros recursos naturales como la sal, el maíz, el trigo, la madera, las frutas y el pescado (Colmenares, 1973). Con el cambio del sistema económico y social, la explotación de los otros recursos, en este caso el pescado, quedaron inscritos dentro del nuevo sistema mercantil y aunque su explotación no fue la más representativa, aportó a la economía colonial y al sostenimiento de la población (Quesada, 1996). Tomamos el caso de la explotación pesquera en Honda para observar, desde un ejemplo particular, cómo se va sistematizando el aprovechamiento de este recurso dentro de las nuevas condiciones impuestas por el régimen colonial.

Para el estudio de la problemática pesquera en este lugar consultamos diversas fuentes documentales: las primeras fueron los documentos publicados, y las segundas fueron consultadas en el Archivo General de la Nación. De la misma forma, realizamos dos temporadas de campo en épocas de subienda, con la finalidad de identificar los elementos necesarios para abordar los documentos consultados. La intención de estas temporadas en ningún momento fue asumir que el presente y el pasado se corresponden exactamente, pero al ser una realidad vigente nos sirvieron como referentes para entender la información de los documentos consultados.

Identificamos cuatro etapas del ciclo productivo de la pesca, las cuales fueron las variables que guiaron nuestra investigación, dichas etapas nos permitieron reconstruir el proceso de la explotación pesquera de una forma general debido a que nos muestran momentos representativos de dicho proceso. Estas etapas son: *Recursos explotados*, entendidos como todos aquellos recursos naturales que son aprovechados por un grupo humano para su sostenimiento; *Tecnología*, esta consiste en la aplicación de habilidades a la explotación del medio ambiente

1. Periodo de migración río arriba de ciertas especies ícticas en las épocas de sequía (noviembre-febrero y mayo-agosto) (Beltrán y Estrada, 2000).

2. Periodo en el que los peces retornan a las ciénagas en el bajo Magdalena durante la época de lluvias con fines reproductivos (marzo-abril y septiembre-octubre) (Beltrán y Estrada, 2000).

(Worster, 2002); *Trabajo*, entendido como una mediación con la naturaleza para obtener diferentes productos de ella, y el cual está definido históricamente y es resultado de la interacción de la naturaleza, la tecnología y un sistema social, político y económico (Esteva, 1994); finalmente, para entender el intercambio relacionado con el recurso pesquero, debemos tener en cuenta que debido a la abundancia de dicho recurso durante la subienda, fueron posibles procesos de intercambio que durante la Colonia se expresaron en dos niveles diferentes: el comercio mercantil, en el que los españoles vendían el pescado tributado a otros sectores de la población española, por el que se quería obtener un beneficio monetario (Quesada, 1996). Y el intercambio interétnico, relación económica entre grupos sociales similares que buscaba complementar sus necesidades, extendiéndose a lo largo y ancho del río Magdalena (Tovar, 1995).

La lectura de los documentos consultados nos mostró que un aspecto importante que debíamos tener en cuenta era la población. Sin embargo, los datos disponibles para observar las dinámicas de población corresponden a las tierras frías (Francis, 2002). Las únicas fuentes para consultar este aspecto son las visitas a la tierra, en este caso contamos con las visitas de 1559, 1627 y 1638; las cuales analizamos comparativamente tomando como parámetros las variables propuestas. Esto nos permitió observar que la pesca fue una actividad continua, los sitios de pesca se mantuvieron, y el intercambio se expandió a otras esferas de la sociedad, abarcando grandes áreas. En lo concerniente al trabajo, se percibe un cambio progresivo relacionado con las transformaciones sociales propias de esta época, es decir, que la aparición de nuevos grupos sociales implicó cambios en las formas de trabajo debido a que cada grupo tenía un lugar diferente en la sociedad.

Los cambios percibidos nos permitieron diferenciar claramente tres momentos de la explotación pesquera durante la Colonia: la pesca indígena, la pesca en transición y la pesca mestiza. Cada uno de estos momentos será descrito siguiendo las variables, que darán cuenta de las diferentes etapas de la explotación pesquera en Honda durante la Colonia.

La pesca indígena

Este periodo es característico de la última mitad del siglo XVI. Para este momento la pesca era una actividad exclusiva de los indígenas ondas, quares y yeves que habitaban ambas márgenes del río Magdalena, frente al salto de Honda. Con la conquista y colonización de la provincia de Mariquita, la población indígena fue repartida en encomiendas a los conquistadores y pobladores de estas tierras que

en 1559 eran 24. Estas se encontraban en Chapayma, Calamoyma, Honda y Quamo (Tovar, 1995a).

Autores como Moreno (1987), Velandia (1989) y Guzmán (2002) mencionan a los ondamas u ondas como el único grupo que habitaba alrededor del salto. Sin embargo, la visita anónima de 1560 realizada en el Nuevo Reino de Granada señala la presencia de dos grupos: los ondas y los yeves (Tovar, 1998b: 66), sin especificar su ubicación. En el documento anexo en el caso contra Juan Pérez Cordero de 1584,¹ se indican en cambio tres grupos: los ondas, los yeves y los quares. Los primeros vivían en la margen izquierda del río Magdalena, y los dos últimos a la margen derecha del mismo río, frente al salto.² Según este mismo documento, existían conflictos entre los grupos que habitaban a cada lado del río: “y esto este testigo lo bido por bista de ojos e no estaban bien los unos con los otros e se flechaban los unos a los otros hasta que los cristianos poblaron este pueblo y esto responde”.³

A pesar de los conflictos, los indígenas yeves y quares fueron trasladados al sitio de los ondas con el pretexto de la doctrina, ya que los encomenderos argumentaban que era muy peligroso cruzar el río cuando iba crecido, pero el fin era que las tierras de la otra banda del río quedaran despobladas. En este lugar se ubicaron la venta y bodegas que tenía a cargo el español Juan Pérez Cordero. La posesión de estas tierras era fundamental para la actividad comercial, dada la importancia del camino Honda-Santa Fe (Velandia, 1989). Esta estratégica posición generó conflictos de intereses entre españoles que querían beneficiarse económicamente de la venta y las bodegas.

RECURSOS EXPLOTADOS

A través de los documentos pudimos identificar dos espacios de donde provenían los recursos naturales que eran explotados para ser consumidos por la sociedad de ese momento: el arcabuco o bosque y el río. El río tenía dos funciones principalmente: el transporte y fuente de alimento. Los recursos del río más importantes fueron las diferentes especies ícticas, la fuente proteica más abundante en época de subienda. Simón nos dice que eran muy variadas las especies que se podían consumir, tales como los bocachicos, los pataloes, los bagres rayados

1. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 1-95.

2. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 44-53.

3. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 46v.

y blancos que eran los más apetecidos (Simón, 1623-1625 [1986]). En la visita realizada por Francisco Hernández en 1559, a la pregunta sobre las demoras que pagan los indígenas a sus encomenderos, el capitán Tysma respondió: “en este río grande le matan pescado tres lunas y el pescado que le dan es bagres y sardinatas y boquychicos y ques mucho pescado...” (Tovar, 1995a: 177).

En el arcabuco o bosque había diferentes animales silvestres que eran cazados, como por ejemplo los venados y los conejos (Tovar, 1995a). Se menciona también la crianza de aves que algunos llaman gallinas. Al mismo tiempo, el bosque proveía la madera para las canoas como el caracolí (*Anacardium excelsum*), y para los bohíos; también había frutas como las piñas, las guayabas, las papayas, las curas (aguacates), los plátanos, y cultivos de maíz, yuca, batatas y algodón (Tovar, 1995a).

TECNOLOGÍA

Para describir los aspectos relacionados con la tecnología utilizada para la obtención del pescado, tendremos en cuenta dos aspectos: sitios de pesca y artes de pesca.

A pesar de que los quares y los yebes vivían en ese momento en Honda, los tres grupos continuaron ocupando sus sitios tradicionales de pesca. Esto no cambió con la repartición de las encomiendas:

esta determynado que desde el remolino [o salto] para vaxo pescasen los yndios de Juan Lopez de esta vanda e del remolino para arriba pescan los yndios del capitan Carlos del Molina y de la otra banda del rio al presente esta la dicha estancia y sitio de bentan [sic] y tienen allí sus pesquerias los yndios quares e yebes e los yndios de Antonio de Palma y en lo tocante a las pesquerias cada uno tiene su asiento e pesqueria conocida e no consienten que otros yndios pesquen en sus pesquerias.

Debido a que los documentos no hacen referencia específica a las artes utilizadas para este momento, es a partir de los sitios de pesca que podemos inferir qué tipo de aparejos se emplearon. El sitio de pesca descrito en los documentos está caracterizado por un raudal fuerte y la presencia de piedras a la orilla del río. Para poder pescar en este sitio se requiere de artefactos que sean manejados por una sola persona ubicada en la orilla del río, tales como la atarraya o el congo, los más comunes en la actualidad.

TRABAJO

Según la visita de Francisco de Hernández de 1559, los indígenas de Honda realizaban básicamente dos actividades con las cuales pagaban el tributo: la pesca y la boga.

Fue dicho a las dichas lenguas que pregunte(n) al dicho yndio bianba que en qué pagan las demoras y tributo a su encomendero y en q(ué) cantidad y las dichas lenguas hablaron con él y dixeron que dezia que tres lunas le matan pescado en el Río grande y que Juan López lo vende y quando su amo les manda yr en canoa por botijas de vino al desembarcadero de Mariqyta que las traen // y que no hazen otra cosa ny le dan Roza alguna (Tovar, 199, 5a: 120).

La pesca era la actividad más importante y más mencionada por los indígenas de Honda en la visita de 1559, haciendo énfasis en que es una actividad estacionaria que realizaban tres meses al año: dos durante la subienda y un mes durante la subienda de mitaca.

En cambio, el trabajo en las canoas era algo esporádico e iban a lugares cercanos por mercancías, aunque algunos indígenas mencionan viajes hasta Tamalameque (Tovar, 1995a). A finales del siglo XVI, Honda adquirió mayor importancia como puerto, lo cual atrajo a una gran cantidad de población, tanto española como negra y mulata; en esta misma época las ordenanzas relativas a la boga disponían que se sustituyeran los indígenas por negros, ya que la disminución de los naturales era bastante notoria (Ybot, 1952). Esto nos ayuda a comprender la presencia de negros y mulatos en Honda, cuya llegada ocasionó graves conflictos con los indígenas porque estos les ocuparon sus sitios tradicionales de pesca, impidiéndoles el acceso al río.

Al mismo tiempo, persistía el conflicto entre los españoles por el control de las tierras y el acceso al río donde estaban ubicadas la venta y las bodegas. Estas fueron adquiridas por Juan Pérez Cordero en 1593, quién no permitía que los indígenas pescadores construyeran ramadas o bohíos para guardar el pescado sin su autorización. Además, como no era encomendero y no tenía indios que pescaran, permitió la entrada del negro Juan Bravo y su cuadrilla para poder beneficiarse de la pesca. Esta situación evidencia que la pesca era una actividad rentable y que los españoles se querían beneficiar de ella.

INTERCAMBIO

El impacto de la colonización no desarticuló del todo las redes de intercambio interétnico que debían existir desde tiempos prehispánicos, esto permitió el sostenimiento de estos grupos y la adquisición de herramientas como hachas y machetes (Tovar, 1995a).

En Honda, durante la época de la subienda, había suficiente pescado para que los indígenas se alimentaran; los excedentes de la pesca eran destinados para el pago del tributo y para el intercambio con otras poblaciones. Los indígenas intercambiaban pescado por mantas y cuentas con los indígenas de Alonso de Vera que habitaban cerca de Tocaima (Tovar, 1995a). También realizaban intercambios con los indígenas de Chapayma, Calamoyma y de las minas, por mantas, camisetas y sal (Tovar, 1995a). Estos productos que adquirían los intercambiaban con indígenas que vivían mucho más lejos.

De otra parte, la sal era vital para el procesamiento y conservación del pescado. Las fuentes de sal más cercanas eran las salinas de la Sabana de Bogotá. Este producto debió ser intercambiado entre los indígenas desde antes de la Conquista; Cardale (1981) a partir de la lectura de los cronistas, señala la existencia de redes comerciales entre los Muisca y los Panches, y la visita de 1559 nos sugiere esta misma situación: “y dixo q(ue) dezia q(ue) compravan mayz por q(ue)ntas, platos y cascaveles y por sal con otros indios y q(ue) no tienen mas q(ue) vender ny comprar” (Tovar, 1995a: 386). Lo relevante de este ejemplo es el alcance del intercambio interétnico que cubría amplias zonas geográficas, esta es una forma de abastecerse de productos que no se encuentran en sus respectivos territorios.

Los encomenderos que recibían el pescado como parte del tributo lo distribuían en sus casas, entre los indígenas y negros que trabajaban en las minas, y en el mercado de Mariquita (Tovar, 1995a) e incluso llevaban pescado hasta Santafé: “y q(ue) algunas vezes van a Bogotá cargados e no dan mas a su amo y luego dixo q(ue) dezia q(ue) llevavan pescado a Bogotá.” (Tovar, 1995a: 329). Este comercio era bastante importante porque la subienda coincide con la época de cuaresma y la subienda de mitaca con la fiesta de San Juan, estas tradiciones religiosas incentivaron su amplia distribución.

La pesca en transición¹

Comprende desde inicios del siglo XVII hasta la fundación de la Villa de Honda en 1643. Honda había adquirido gran importancia como puerto. Esto implicó que la boga se convirtiera en la actividad más importante ya que proporcionaba beneficios económicos a los comerciantes, quienes empezaron a habitar Honda de forma permanente. Del mismo modo se consolidó la presencia del gobierno Real como medida de control de la actividad comercial (Velandia, 1989).

De esta manera, en Honda confluyeron gran cantidad de personas de diversos orígenes que se vieron atraídos por la posibilidad de trabajar libremente en este lugar, dando inicio a un rápido proceso de mestizaje. Al mismo tiempo, la creciente actividad comercial hizo que Honda se erigiera como villa en 1643 independizándose de Mariquita. En este contexto la pesca sufrió cambios significativos.

RECURSOS EXPLOTADOS

Los recursos explotados en este momento provienen del río mientras que el arcabuco da paso a los animales domésticos y a las sementeras, animales como el venado y el conejo ya no son mencionados. El pescado sigue siendo un recurso importante dentro de la dieta de los pobladores de Honda.²

Por otro lado, los grupos indígenas han adoptado animales domésticos introducidos por los españoles como caballos y vacas, como lo vemos en la visita de 1627: “dixeron que sus tierras y resguardos y donde hacen sus labranzas es en las quebradas junto al puerto donde ay tierras buenas y bastantes para sus labranças y crianças y algunos yndios tienen algunos cavallos e bacas.”³ Esto debió haber implicado cambios importantes como la incorporación de nuevas fuentes de alimento como las carnes bovinas y la leche, la utilización de animales domésticos

1. Los documentos relativos a este momento son las visitas de Lesmes de Espinosa (1627). -A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folios: 218-510. Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. Folios: 155-258-, y Gabriel de Carvajal a la provincia de Mariquita (1638) -A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folios: 489-660. Los asuntos judiciales de Juan Pérez Cordero (1597) -A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 1-95-, Alonso de Espinosa (1608) -A.G.N. Fondo: Caciques e indios. Tomo XXXI. N° de orden: 1. Folios 1-223- y Salvador Guzmán (1643) -A.G.N. Fondo: Abastos. Tomo X. Folios: 340-343. El artículo llamado *Economía doméstica y vida cotidiana en Santafé a comienzos del siglo XVII* de Ariza y Vargas (1990). También la crónica de la Conquista de Fray Pedro Simón, *Noticias historiales de la conquista de la tierra firme en las indias occidentales* (1623-1625).

2. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 1-95.

3. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. F. 460.

como medio –de transporte o de carga–, y la transformación del paisaje. Los productos como el maíz, la yuca, la batata y el plátano continuaron siendo importantes para la alimentación de la población.

TECNOLOGÍA

Para este momento pudimos identificar dos grandes sitios de pesca: el salto de Honda como en el momento anterior, y el sitio de Purnio (Caldas) perteneciente a la Provincia de Mariquita. Cada uno con características físicas diferentes; mientras que Honda presenta un caudal fuerte, típico de zonas de raudales, en Purnio el río tiene una corriente tranquila y forma una serie de playas. Sabemos que este sitio de pesca fue muy importante, ya que se encuentra referenciado tanto en las visitas (1627, 1638)¹ como en los asuntos judiciales (1597, 1608).² Por otro lado el cronista Simón, a su paso por el río Magdalena, lo describe como un sitio donde se pescan gran cantidad de bagres cada año en la época de cuaresma y que surte el interior de Nuevo Reino (Simón, 1823-1825 [1986]).

Las artes de pesca también responden a dichas especificidades: en el sector del salto de Honda en realidad no se perciben muchos cambios en relación con el momento anterior, así que la atarraya, el congolo y el arpón debieron haber sido las artes más frecuentes. Purnio era un sitio especializado en la utilización de chinchorros, dadas las características físicas anteriormente mencionadas: “ha visto en las pesquerías deste sitio de Purnio en este río grande de la Magdalena con un chinchorro con su barqueta y redes y todo su aparejo en que a traydo y trae ocupados a cinco yndios y dos mulatos”.³

TRABAJO

Para describir el trabajo en Honda en este momento es imprescindible referirse a la boga, que era la actividad más importante en el puerto y a la cual estaban dirigidas las visitas de Lesmes de Espinosa en 1627⁴ y de Gabriel de Carvajal en

1. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folios: 218-510. / Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. Folios: 155-258; A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folios: 489-660.

2. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 1-95; A.G.N. Fondo: Caciques e indios. Tomo XXXI. N° de orden: 1. Folios: 1-223.

3. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folio 619r.

4. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folios: 218-510. / Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. Folios: 155-258.

1638.¹ Los visitantes describen e interrogan a los bogadores de este lugar quienes recibían por pago una cantidad de dinero y provisiones de maíz, tanto para el viaje como para sus casas, al igual que les pagaban con sombreros, camisetas y alpargatas. Pero a la vez debían realizar otras actividades que aseguraran su sostenimiento y el de sus familias, como rozar y criar animales; en la visita de 1627 el visitante pregunta: “Y ten si los dichos yndios an fecho labranças y roças de comunidad de mayz, trigo y cevada y otros frutos a lo que se a coxido y como se a distribuydo y gastado”.² A lo que responden: “dixeron que no saben aya pasado lo contenido en la pregunta porque cada uno roça para si lo que puede y los sienbran y coxen sin ympedimento alguno”.³

En la misma visita se les pregunta qué “tratos y granjerias, frutos naturales o yndustrias de labranzas y crianças an tenido y tienen los dichos yndios”.⁴ A lo que responden que la boga es su principal aprovechamiento y no señalan actividades como la caza, la recolección ni la pesca. No contamos con las descripciones de todos los indígenas de Honda,⁵ lo que nos impide acercarnos a la pesca en el salto; únicamente tenemos dos referencias aisladas de la pesca, las cuales indican que fueron los más jóvenes o los más ancianos quienes se dedicaron a estas actividades, porque no se podían dedicar a la boga por las disposiciones reales. Esto demuestra que la boga absorbió la población masculina adulta de los indígenas de este lugar.

En el puerto de Honda a veinte y tres de septiembre de mil y seiscientos y veinte y siete años parecyo ante mi el dicho Juan Colorado indio questa en la pesqueria del dicho Antonio Sotelo Salgado el qual declaro lo siguiente que se llama Juan Colorado y tiene mas de cinquenta años de edad y es natural de Popayán y abra mas de quarenta años questa en este reyno [...] y le a servydo y sirve agora en la pesqueria de sotra banda del rio grande en frente deste puerto de Honda y esta contento y pagado del servycio que le a hecho y ya por su mucha edad pide reserva.⁶

1. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folios: 489-660.

2. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folio 457r.

3. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folio 460.

4. A.G.N. Fondo: Archivo Bernardo J. Caicedo. Visitas, vol. 3. Caja: 44. Folio 457v.

5. Al parecer algunas partes de la visita de 1627 se encuentran refundidas, ya que esta se encuentra dividida en varios fondos del Archivo General de la Nación.

6. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. F. 258v.

Este dicho día parecyo ante mi el dicho Antonio Ruiz don Thomas yndio de los guataquies y dixo que el avia savido en su pesqueria que se avia un muchacho Lazaro que estava alli y se avia aberiguado que le serbia quel quiere pagarle lo que le deviere aunque es verdad que no estava con el sino con una negra bieja de aquí de Honda la qual le embio a buscar pescado y questa presto de hacer la paga tasandose el servycio que le aya hecho.¹

Por otro lado, las visitas nos muestran la pesca en Purnio, donde los encomenderos concertaban indígenas provenientes de otros lugares, en su mayoría del altiplano, para la pesca en la época de subienda, justo antes de la cuaresma, y en la mitaca para la fiesta de San Juan. Estos indígenas solo estaban en Honda durante las temporadas de pesca y una vez finalizadas debían volver a sus lugares de origen donde tenían sus solares:

Phelipe yndio de edad de quarenta años al parecer natural de la encomienda de Sancho de Angulo declaro ques cassado con Juana yndia de Tunja no sabe de que encomienda y que tienen en Santa fe su casa y solar y bive alli y paga a su encomendero las demoras y requintos y agora como otras muchas bezes a benido a la pesqueria consertado por el protector de Santa Fe y gana por esta pesqueria treinta pesos de plata corriente los quales le tiene satisfechos y pagados.²

La situación en las pesquerías de Purnio, reitera la importancia económica de la pesca. Cuando la población indígena de Honda fue insuficiente para satisfacer las demandas del mercado, fue necesario trasladar indígenas de otras regiones para el trabajo en las pesquerías.

A partir de la lectura de los documentos logramos identificar tres diferentes formas de trabajo: el trabajo obligatorio de indios encomendados; el trabajo libre de indios encomendados, y la pesca libre de indios y otros no tributarios. Estas formas de trabajo coexistieron, dándole una alta complejidad a la explotación pesquera de este momento y reflejando un cambio en la composición social de Honda durante la Colonia.

1. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. Folios: 258v.

2. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo III. Folio: 158r.

El indio pescador encomendado

Una de las formas como los indígenas pagaban el tributo a sus encomenderos era en especie. Por tal razón, Juan Gutiérrez envió a Gonzalo, indio de su encomienda ubicada en La Palma (Cundinamarca), a pescar en el salto de Honda para el aprovisionamiento de su casa. Y Gonzalo declara “que fue a este dicho puerto se fue al rio grande de la magdalena que es en el salto a pescar y sacar pescado del dicho rio y saco cantidad de pescado y lo salo todo y teniendolo salado y seco que lo queria llebar a la Palma a su amo”.¹

A través de este caso podemos ver que el recurso pesquero fue aprovechado por personas de lugares diferentes a Honda. Pescadores estacionarios que acudían solamente en las épocas de abundancia, y también confirma al salto como un lugar privilegiado para la pesca individual.

Los indios encomendados y pescadores concertados

Estos indios eran pescadores estacionarios que realizaban su trabajo en el sitio de Purnio, únicamente durante las temporadas de pesca. Estos indígenas pertenecían a una encomienda específica y generalmente venían de las encomiendas de Santa Fe o sus alrededores. El trabajo ahora era libre, los indígenas podían elegir qué actividad realizar, siempre y cuando pagaran el tributo cumplidamente (Eugenio, 1977). Por tal razón se concertaban con otros españoles ante el protector de los naturales para asistir a las pesquerías, a cambio del pago de una cantidad de dinero. Para la pesca, los españoles aportaban los elementos necesarios, tales como el chinchorro y la canoa.²

En el dicho puerto de Purno y sitio de las pesquerias en doçe de septiembre de mill y seiscientos y viente y siete años ante el dicho ante el señor oydor visitador parecyo Juan Gabriel Melo persona que de presente esta entendiendo en las pesquerias y dixo que el esta en este sitio pescando con sus chinchorros en que ocupa algunos yndios que a traydo del reyno como es costumbre los quales vienen pagados y concertados.³

1. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folio: 10v.

2. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folio: 619.

3. A.G.N. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folio: 158v.

El mestizo pescador

Juan García era un mestizo pescador que tenía un chinchorro en el sitio de Purnio, e interpuso una demanda ante la Real Audiencia en Santa Fe contra Alonso de Espinosa, Juez de cobranzas, por abusar de su autoridad en el cobro de los requintos, en el reclutamiento de indígenas para la guerra contra los pijaos y por beneficiarse de la pesca de un chinchorro que decía era del rey pero en realidad era de dicho juez, al igual que ejercía funciones que no correspondían con su cargo, como nombrar jueces y escribanos para hacer procesos indebidos.

Juan Garcia pescador digo que en razon de la querella que tengo contra Alonso de Espinosa tengo dada bastante ynformacion por lo qual consta de esos delitos y agravios que el susodicho a hecho y despues aca que vine a pedir mi justicia me a enbargado mis bienes y quitado los demas yndios que deje en las pesquerias y hecho otras molestias nombrando jueces a mi costa no lo pudiendo hazer y porque la justicia de la ciudad de Mariquita yntere cada resto de las dichas pesquerias y de que yo y los demas compañeros que pescamos y queremos pagar arrendamiento nos tienen enemiga y en cada que nos toca embian jueces y no cumplan lo que fuese de mi presente por lo qual a Vuestra Alteza pido y suplico mande ver la dicha ynformacion y proceso el juez que tengo pedido atento a las causas que refiero y que se me buelban mis bienes e yndios quitados libremente y que sea amparado en las pesquerias pues Vuestra Alteza las tiene me declarados por libres y realengos en que recibe me con justicia Juan Garcia.¹

Este caso es muy importante porque evidencia otro manejo de las pesquerías. Vemos cómo Juan García es identificado por su oficio y no por su condición étnica, esto nos muestra que era un oficio especializado reconocido socialmente. Su condición de mestizo le daba un estatus diferente en la sociedad, con mayores privilegios que los indígenas, como tener a cargo indígenas pescadores concertados.

Otro ejemplo de pescadores mestizos, pero en el salto de Honda, lo encontramos en el caso de Juan Pérez Cordero quien es acusado en 1597 por Pedro Hernández, alguacil de Mariquita, denunciando lo siguiente:

Pedro Hernandez alguacil de Mariquita contra Juan Perez Cordero

1. A.G.N. Fondo: Caciques e indios. Tomo XXXI. Folio: 9r.

y contado el caso de denunciacion digo que el susodicho con poco temor de dios y en menosprecio de la justicia real so color del sitio que compro para hazer una venta y bodega y una estancia de ganado arida molestando a los yndios, mulatos y mestizos y otras personas que vienen a pescar por sus temporadas al rio grande de la madalena siendo como vuestra meced sabe las pesquerias francas y libres para que todo el comun se aproveche de ellas y a los proves yndios y mulatos hace mal quintandoles el pescado sin pagarselo diziendo que es suyo pues lo matan en su tierra.¹

Alonso de Andujar Jiménez, corregidor de Mariquita, después de interrogar varios testigos determinó lo siguiente:

a todos sea publico declarava y declaro por este auto lo que se deve guardar y cumplir que es que los naturales puedan pescar libremente en sus lances y hacer sus ramadas por lo menos en lo que baria y enzusa el dicho rio que es comun a todo el mundo y que si el natural estuviere ausente o durmiendo pueda cualquiera pescar libremente preferido el natural siempre.²

Este auto, dictado por el corregidor, pone de manifiesto que el río es de libre acceso y que los indígenas tenían privilegios para escoger los mejores sitios de pesca con respecto a los otros pescadores. Sin embargo, esto no quiere decir que los mulatos, mestizos u otras personas no pudieran pescar libremente, pero su acceso al río estaba regulado por el cabildo, quien asignaba los sitios y cobraba el arrendamiento.

El negro pescador

Dentro de la denuncia interpuesta por los encomenderos Carlos de Molina y Miguel López Delgado en 1592 sobre los negros y mulatos que no dejaban pescar a los indígenas, se encontraba Juan Bravo, un negro horro que había llegado a Honda con la intención de ser ventero en la venta de Juan Pérez Cordero.³

Para este momento, Juan Bravo ya es un residente del puerto y concertó su

1. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folio: 3r.

2. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folio: 19r

3. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Documento Anexo. Folio: 39r.

pesquería en las tierras de Juan Pérez Cordero en compañía de otros mulatos familiares suyos.

En conclusión, a partir de estos ejemplos podemos observar una convivencia entre grupos étnicos diferentes en un espacio determinado, tanto en el salto de Honda como en Purnio. El cabildo era el encargado de reglamentar y vigilar la actividad pesquera, para que esta se desarrollara de la mejor forma.

INTERCAMBIO

Para este momento no tenemos referencias acerca del intercambio interétnico que veíamos en el momento anterior. En contraste, pudimos ver el aumento de las relaciones comerciales con Santa Fe y el sostenimiento del mercado local como la venta de Juan Pérez Cordero en Honda que se surtía de las pesquerías del salto,¹ mientras que las de Purnio abastecían el mercado de Santa Fe (Simón, 1623-1625 [1986]).

Como por ejemplo, el caso de Alonso de Espinosa que tenía un chinchorro en el sitio de Purnio y algunas veces recibía pescado como parte de pago de las demoras de los indígenas. El pescado que enviaba a Santa Fe para venderlo y el dinero recaudado eran supuestamente entregados a su majestad. Otra parte del pescado se destinó para alimentar a los soldados combatientes en la pacificación de las tierras ocupadas por los pijaos. El pescado era una buena fuente de alimento, ya que era barato, fácil de conservar, aportaba proteínas a la dieta de los soldados y, además, Honda se encontraba relativamente cerca de la tierra de los pijaos.

Ariza y Vargas (1990), desde una perspectiva del consumo, nos muestran que en Santa Fe se conseguían tres clases de pescado que provenían de diferentes lugares. El pescado fresco, que llegaba de la Sabana de Bogotá, llamado Capitán, tenía una disponibilidad permanente y se conseguía en los ríos Bogotá, Bosa, Fontibón, Suba, Bojacá y Serrezuela (Funza), todos bastante cercanos a Santa Fe. También se encontraba el Pataloe (*Ichthyoelephas longirostris*) que provenía de los ríos Saldaña, Coello, Sabandija, Cabrera, Chipalo y era bastante apetecido en Santa Fe. Por último, el pescado panche proveniente de Honda y Purnio que se conseguía únicamente en la época de cuaresma y de San Juan. Este pescado y el Pataloe llegaban salados a la ciudad. El pescado panche era considerado de menor calidad, ya que no era fresco y a pesar de haber sido transportado grandes distancias era el más barato del mercado.

1. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Documento Anexo. Folio: 66r.

La pesca mestiza¹

Transcurre desde 1643 hasta 1793. En 1643 la consolidación de Honda como villa es resultado del auge económico debido a la intensa actividad comercial con Santa Fe. Este periodo de auge se extiende hasta 1805, cuando un fuerte terremoto destruyó gran parte de la ciudad dando inicio a una época de decadencia (Velandía, 1989). Posteriormente, con la aparición del ferrocarril en el siglo XIX, Honda pierde su importancia como centro de redistribución (Guzmán, 2002). En los relatos de los viajeros que pasaron por Honda en el siglo XIX, solamente Humboldt (1982) recuerda que Honda en sus orígenes fue un pueblo de pescadores.

Aunque no contamos con documentos que nos den suficiente información acerca de cada una de las variables que hemos venido trabajando, percibimos un cambio en la explotación pesquera. Por tal razón hemos decidido tomarlo como un momento diferente en el que vemos nuevos escenarios y actores relacionados con la pesca, este proceso está relacionado con la desaparición de los indígenas y el establecimiento de los mestizos como el mayor grupo social en este momento. Esto implicó que el sistema tributario no existiera más y diera paso a nuevas formas de trabajo y de organización de las pesquerías.

RECURSOS EXPLOTADOS

Fray Juan de Santa Gertrudis (1756-1757 [1994]) en su texto *Maravillas de la naturaleza*, narra su viaje por el río Magdalena, y describe animales y plantas que lo impactaron a lo largo del recorrido:

Aquí hay que suponer que en el monte en todo el río hay muchísimas culebras, de algunas hablaré a su tiempo. Muchísimo murciélago, osos, tigres, dantas, leones, nutrias, jabalíes, armadillos, ratones tamaños como unos galgos, y otros bichos todos dañinos (Santa Gertrudis, 1756-1757 [1994: 112]).

Esta fauna silvestre es característica del bosque seco tropical. Sin embargo, especies animales como el venado –que era muy abundante durante el periodo de la pesca indígena–, en relatos como este ya no figura. Esto puede estar evidenciando

1. Los documentos analizados para describir este momento son: Los lances de pesquerías (1758), A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folios: 530-549 y la lista de productos que entran en la capital (1793), A.G.N. Fondo: Abastos. Tomo II. Folios: 31-33. También tenemos el relato de un cronista tardío, *Maravillas de la Naturaleza* de Fray Juan de Santa Gertrudis (1756-1757 [1994]).

que el lugar de habitación de los animales silvestres está alejado de las casas de las personas, quienes ahora cuentan con los animales domésticos que tienen a su cargo. De otra parte es interesante ver reptiles como la iguana dentro de las preferencias alimenticias de los pobladores de Honda (Santa Gertrudis, 1756-1757 [1994: 112]).

En cuanto a los recursos vegetales, podemos ver la siguiente descripción de Fray Juan de Santa Gertrudis de aquellos espacios humanizados en medio del arcabuco:

Cada casa de indio o mestizo, etc., que viven a la margen del río afuera del pueblo, cada uno tiene su platanar, su chácara de maíz, yucas, arracachas, etc. Su pedazo de caña dulce y algunos su trapiche; pero no hacen azúcar, sino que beben el guarapo. Algunos lo suben embotijado a Honda y lo venden al estanco para sacar aguardiente. Tienen también los más su pedazo de cacaotal (Santa Gertrudis, 1756-1757 [1994: 113]).

Estos indios y mestizos en sus tierras tienen una gran variedad de cultivos para alimentar a sus familias e intercambiar por otros productos o bienes. El pescado en Honda sigue siendo un recurso continuamente explotado: “El pescado que por lo común da el río, a más de la muchísima tortuga, son bagres, barbudos, nicuros, sardinas, garlopas, bufeos, rayas y temblones”. (Santa Gertrudis, 1756-1757 [1994: 104]).

Sin embargo, para este momento comenzamos a evidenciar una disminución en la cantidad del recurso producto de una intensificación progresiva de la pesca, alterando el equilibrio natural del ecosistema.¹

TECNOLOGÍA

Para mitad del siglo XVIII hay evidencias de que un cambio radical estaba ocurriendo en la explotación pesquera, cambio que se manifestó en conflictos por el arrendamiento de las pesquerías. En 1758, José Joaquín Govar, cura y vicario de la villa de Honda, envió una carta al cabildo debido a que había un problema con el arrendamiento de las pesquerías,² producto de una intensificación progresiva de la pesca, por el aumento de la población que demandaba una mayor cantidad del recurso íctico.

1. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folio: 533r.

2. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folios: 530-549.

El salto de Honda y Purnio continuaron siendo lugares importantes de pesca, en este momento vemos la aparición de un nuevo sitio en la desembocadura del río Guarinó en el río Magdalena, diez kilómetros al norte de Honda. En el sitio de Purnio y Guarinó, la pesca se realizaba utilizando chinchorros, mientras que en el salto se continuaron usando congolos y atarrayas.

La denuncia interpuesta por el cura y vicario de Honda señala el perjuicio que para los pescadores de Honda fue la gran cantidad de chinchorros en Purnio, la cual impidió que la pesca en el salto fuera productiva.¹

Y ahora los de Guarinó que impedían la subida del pescado hasta Honda:

mas abaxo del puesto acostumbrado en que pescaban han puesto adbitrio propio suio sin disposición ni ordenanza de juez alguno la trava que llaman de chinchorros que les sirve de ynstrumento de mas abance para pescar pues asta esto sirve de atajar el pescado que pudiese subir y llegar a los terminos de esta villa aunque aquella// estan de esta misma jurisdicción y que distancia de ella a donde an introducido dichos chinchorros de rio abaxo como una legua poco mas o menos sin pagar cosa alguna.²

Los chinchorros son artes de pesca altamente abrasivas que por su disposición atrapan todo tipo de peces, al mismo tiempo la utilización de varios chinchorros en un mismo sitio y la cercanía de los sitios (Purnio-Guarinó), ocasionaron la disminución de peces.

TRABAJO

La fundación de Honda como villa trajo consigo una nueva organización de las pesquerías. La gran cantidad de gente que habitaba este lugar se asoció en Cofradías.³ En 1758 había en Honda 5 cofradías.⁴ El cabildo dispuso que fueran estas las encargadas de administrar los sitios de pesca para recaudar los fondos necesarios para realizar las fiestas de los respectivos patronos. Eran en total siete los sitios de lance en el salto de Honda que eran arrendados, cada uno por cuarenta patacones

1. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folio: 541v.

2. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folio: 541v.

3. Organizaciones religiosas conformadas por laicos que dependían de cada parroquia para auxiliar a sus miembros a la hora de la muerte y después de ella, y para conmemorar algunas fiestas religiosas a lo largo del año (Rodríguez, 1997).

4. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folio: 538r.

en subasta pública, cinco de estos sitios eran administrados por las cofradías y los dos restantes por el cabildo para su sostenimiento.¹

El asunto del documento de 1758 es el conflicto producto de la aparición de varios chinchorros en el río Guarinó, los cuales impedían que las pesquerías del salto fueran productivas; por tal motivo nadie quería arrendarlas a pesar de que años antes, cuando no estaban esos chinchorros, los pescadores ofrecían una cantidad de dinero mayor a la fijada por el cabildo. La solución propuesta por José Joaquín Govar para resolver este conflicto fue que los chinchorros contribuyeran con las cofradías o que se prohibiera el uso de ellos.

El número creciente de chinchorros en este lugar refleja el aumento demográfico que se da en esta época en todo el Reino de Granada, población en su mayoría mestiza (Sánchez-Albornoz, 1977). En el caso de Honda esta situación pudo implicar un mayor número de personas dedicadas a la pesca, y de esta manera se inició la explotación de otros sitios de pesca. Esto incidió en el ecosistema fluvial, afectando la disponibilidad de peces e iniciando un proceso de intensiva explotación que continúa en la actualidad.

INTERCAMBIO

Así como el río Magdalena permitió el comercio intercontinental, permitió a la vez un comercio más local a cargo de pequeños comerciantes quienes llevaban mercancías en sus canoas para intercambiarlas con los habitantes de la rivera del río, como nos lo cuenta Fray Juan de Santa Gertrudis: “Continuamente andan canoas por el río vendiendo huevos, pollos, gallinas, tasajo, tocino, azúcar, alfandoque, raspadura, etc.” (Santa Gertrudis, 1756-1757 [1994: 114]).

La comercialización del pescado proveniente del salto se realizaba a un nivel más local que abarcaba la villa y poblaciones cercanas, en tanto que el pescado de Purnio y posiblemente Guarinó continuaban abasteciendo a Santa Fe. En la lista de productos que entraron a la capital en el año 1793, encontramos setenta y siete cargas y tres cuartos de pescado, aunque no sabemos su procedencia, se percibe que su proporción es muy baja con respecto a las cinco mil trescientos cuarenta y seis cargas de cerdo que entraron ese mismo año.²

Finalmente, el comercio del pescado del Valle del Magdalena con el interior del país fue muy importante hasta el siglo XX en la década de 70, ya que debido al

1. A.G.N. Fondo: Cabildos. Tomo VI. Folio: 537r.

2. A.G.N. Fondo: Abastos. Tomo II. Folio: 31-33.

deterioro ambiental del río Magdalena, se buscaron otras fuentes para abastecer el mercado; primero fueron los llanos y actualmente el pescado proviene de la cuenca amazónica y del Pacífico (Beltrán y Estrada, 2000 y Durrance, 2003).

La propiedad del río

Dadas las particularidades del aprovechamiento de los ecosistemas acuáticos por su carácter comunal y no privado, es necesario que las relaciones sociales garanticen el acceso a los recursos del río a toda la comunidad, que es la directa responsable del cuidado de dichos recursos (Beltrán y Estrada, 2000). Esto difiere en gran medida del aprovechamiento de la tierra, ya que en esta se pueden trazar límites físicos que determinan su propiedad individual o privada y que permiten su venta o arrendamiento (Palacio, 2001). En torno a esta premisa, el aprovechamiento del río durante la Colonia pone de manifiesto diversas formas de reglamentar el acceso a los recursos del río y sus beneficiarios. En Honda, este proceso fue cambiando a medida que se transformaba la sociedad. Durante el periodo que denominamos *la pesca indígena*, vemos que los quares, yebes y hondas tienen determinados sus sitios de pesca, definidos a partir de su filiación étnica. Divisiones que los encomenderos mantuvieron en esta época y, aunque los quares y yebes fueron expropiados de sus tierras, mantuvieron el acceso a sus sitios tradicionales de pesca.¹

Con la llegada y establecimiento de nuevos grupos sociales a Honda, los cuales están buscando un lugar dentro de la sociedad, algunos ven en las pesquerías la posibilidad de lograr su mantenimiento, lo que ocasionó conflictos entre dichos grupos con los indígenas y sus encomenderos, quienes lo denunciaron ante las autoridades que dispusieron que el río era común a todo el mundo y que los naturales tenían prioridad para pescar.²

En el segundo momento, que denominamos *pesca en transición*, se difuminan los límites étnicos y el cabildo asume la administración de las pesquerías para asignar cada sitio a cada pescador. Las fuentes relatan casos de conflictos por el acceso al río y el control de los recursos pesqueros, en los cuales vemos que hay categorías diferentes para el acceso a los recursos que dependen de la filiación étnica de los pescadores.

Finalmente, a partir del periodo que hemos denominado *la pesca mestiza*, la reglamentación a cargo de las autoridades coloniales nos muestra nuevamente que el

1. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Documento Anexo. Folio: 54r

2. A.G.N. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Documento Anexo. Folio: 19r

río seguía siendo de libre acceso para toda la población, por tal razón la aparición del río Guarinó como lugar de pesca ocasionó conflictos ya que los pescadores de este lugar no pagaban nada al cabildo de la villa. Sin embargo, este conflicto fue solucionado poniendo las mismas condiciones a todos los sitios para garantizar el beneficio de la pesca a toda la comunidad.

Conclusiones

Después del análisis de los tres momentos de la explotación pesquera, es evidente que esta ocupó un lugar en el sistema económico a lo largo de toda la Colonia, el cual benefició tanto a la Corona como a la comunidad en general ya que aportó una fuente proteica a los diferentes grupos sociales en varios lugares del Nuevo Reino, especialmente durante la época de cuaresma y la fiesta de San Juan, que coinciden con la subienda y la subienda de mitaca, tradiciones religiosas que incentivaron el consumo del pescado.

El impacto de la colonización trajo consigo la progresiva desaparición de los grupos indígenas de esta zona y el establecimiento de nuevos grupos sociales como los mestizos, negros y mulatos que convivieron dentro de un mismo espacio compartiendo tradiciones, lo que posibilitó el mantenimiento de las artes de pesca utilizadas por los indígenas de acuerdo a las especificidades de cada sitio de pesca.

El río siempre fue un espacio importante, dada la abundancia del recurso íctico durante la subienda, y las poblaciones que vivieron en Honda durante la Colonia explotaron este recurso intensivamente. A lo largo de este periodo, el fenómeno de la subienda no cambió y se mantiene hasta la actualidad a pesar de la sobreexplotación y contaminación de las aguas del río Magdalena.

El arcabuco fue importante hasta el inicio de la expansión de la ganadería, ya que esta implicaba la tala del bosque para tener pastizales, que influyeron en la desaparición de especies animales y vegetales silvestres.

De las variables propuestas, el *trabajo* fue la que más cambió: ciertamente, a partir de esta pudimos caracterizar los diferentes momentos de pesca a lo largo de la Colonia, ya que su transformación era reflejo del cambio de la población y de su organización realizada por la Corona en diferentes épocas. En el primer momento, los pescadores eran indígenas encomendados que realizaban un trabajo obligatorio, después –con el descenso demográfico de los naturales de este lugar– los pescadores fueron indígenas de encomiendas lejanas a Honda y fueron concertados para trabajar durante la época de subienda y mitaca; al mismo tiempo empiezan a aparecer los mestizos, mulatos y negros pescadores que pescaban

libremente en el río; y en el último momento, la población de Honda era mayoritariamente mestiza, población que no pagaba tributos a la Corona.

Durante la Colonia, la Corona se benefició de diferentes formas de la explotación pesquera, en un primer momento, con el tributo pagado en especie; después, en un segundo momento, recibía el pago del tributo en dinero además de recibir el pago por el arriendo de los sitios de pesca que hacían quienes no eran indígenas; y en un tercer momento, la Corona recibió dinero por el arrendamiento de los sitios.

Aunque la pesca fue la actividad más importante en ese primer periodo, fue reemplazada por la boga; en la medida en que Honda adquiriría mayor importancia como puerto fluvial, esta situación afectó la pesca en tanto que los indígenas tributarios no tenían tiempo para realizarla y fueron los más viejos o los más jóvenes quienes se dedicaron a dicha actividad. Al mismo tiempo, el arduo trabajo de la boga incidió en la disminución de la población indígena, que posteriormente fue reemplazada por negros y mulatos para suplir las demandas del comercio intensivo.

En cuanto al intercambio, la estrecha relación entre Honda y Santa Fe, y la estratégica posición geográfica de Honda permitieron el comercio mercantil a gran escala en el que el pescado llegaba hasta Santa Fe; al mismo tiempo existió un comercio local de pescado con las poblaciones cercanas, como Mariquita, Tocaima y las minas de Las Lajas y Remedios. El intercambio interétnico que veíamos en el primer momento posiblemente se transformó en un comercio local a cargo de pequeños comerciantes, como lo describió Fray Juan de Santa Gertrudis.

Finalmente, vemos que con el crecimiento continuo de la sociedad colonial se generó una intensificación de la pesca que debía responder a la demanda de una numerosa población, lo que se ve reflejado en la aparición de nuevos sitios de pesca (Purnio y Guarinó) y en el incremento del número de pescadores, que al final de la Colonia produjo un deterioro ambiental del río Magdalena debido a la disminución de peces, situación que perdura hasta la actualidad.

Bibliografía

DOCUMENTOS CONSULTADOS

Archivo General de la Nación (1597). Sección: Colonia. Fondo: Criminales. Tomo XIX. Folios: 1-95.

Archivo General de la Nación (1608). Sección: Colonia. Fondo: Caciques e Indios. Tomo XIX-XXXI. Folios: 1-223.

- Archivo General de la Nación (1643). Sección: Colonia. Fondo: Abastos. Tomo X. Folio: 340-343.
- Archivo General de la Nación (1627). Sección: Colonia. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I.
- Archivo General de la Nación (1627). Sección: Colonia. Fondo: Visitas Tolima. Tomo II.
- Archivo General de la Nación (1627). Sección: Colonia. Fondo: Visitas Tolima. Tomo III.
- Archivo General de la Nación (1627). Sección: Colonia. Fondo: Bernardo J. Caicedo. Vol. 3. Caja: 44. Folios: 218-510.
- Archivo General de la Nación (1638). Sección: Colonia. Fondo: Visitas Tolima. Tomo I. Folios: 490-707.
- Archivo General de la Nación (1793). Sección: Colonia. Fondo: Abastos. Tomo II. Folios: 31-33.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ariza, Eduardo y Vargas Lesmes, Julián (1990). *Economía y vida cotidiana Santafé a comienzos del siglo XVII: el caso de la familia Estrada-Arias*. Bogotá: CINEP.
- Beltrán Galeano, Isabel Cristina. y Estrada Estrada, Mónica (eds.) (2000). *El ordenamiento pesquero acuícola dentro del ordenamiento territorial y ambiental*. Bogotá: Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura.
- Cardale, Marianne (1981). *Las Salinas de Zipaquirá*. Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales.
- Cifuentes, Arturo (1991). “Dos periodos arqueológicos del valle del río Magdalena en la región de Honda”. *Boletín de arqueología*, vol. 8, n° 2, pp. 1-88. Bogotá.
- Colmenares, Germán (1973). *Historia económica y social de Colombia -1. 1537-1719*. Cali: Universidad del Valle.
- Durrance de Obaldía, María Luisa. (2003). “La naturaleza acuática en la vida social y cultural de los Ticuna del Municipio de Puerto Nariño, Amazonas” (tesis de Antropología). Universidad de los Andes [inédito].
- Esteva, Claudio (1994). *Sistemas de trabajo en la América Indígena*. Quito: Abya-Yala.
- Eugenio, María (1977). *Tributo y trabajo del indio en Nueva Granada*. Sevilla: Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispano-Americanos de Sevilla.

- Francis, Michel (2002). “Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: una mirada crítica”. *Fronteras de la Historia*, vol. 7, pp. 15-95, Bogotá: ICANH.
- Gómez, Augusto (1990). *La economía extractiva en la Amazonía Colombiana 1850-1930*. Bogotá: Corporación para la Amazonía.
- Guzmán, Ángela (2002). *Honda: la ciudad del río*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Hettner, Alfred (1882-1884 [1976]). *Viajes por los andes colombianos 1882-1884*. Bogotá: Talleres Gráficos Banco de la República.
- Holton, Isaac (1850 [1981]). *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Publicaciones del Banco de la República.
- Humboldt, Alexander (1982). *Alexander von Humboldt en Colombia = Alexander von Humboldt in Kolumbien*. Bogotá: Publicismo y ediciones.
- Jaramillo, Jaime (2001). *Ensayos de Historia Social*. Bogotá: Alfaomega.
- Miles, Cecil (1947). *Los peces del río Magdalena*. Bogotá: Ministerio de la Economía Nacional, sección de piscicultura, pesca y caza.
- Moreno, Armando (1987). “Los pueblos indígenas de la jurisdicción de Mariquita” (tesis de grado). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología [inédito].
- Palacio, Germán (2001). *Naturaleza en disputa: ensayos de Historia Ambiental de Colombia 1850-1995*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Peña, Germán (2003). “Avance de investigación, estudio arqueo-ictiológico del fenómeno de la subienda en la zona de raudales del río Magdalena”. *Maguaré*, vol. 17. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Quesada Domínguez, Ricardo Delfín. (1996). “Comunidades costeras en Yucatán: una aproximación etnohistórica”. En *Antropología Marítima. Pesca y Actores sociales*. México: Fomes. Universidad Autónoma de Yucatán.
- Rodríguez, Ana (1997). “Cofradías, capellanías, epidemias y funerales: una mirada al tejido social de la Independencia, Santafe 1800-1830” (tesis de Maestría en Historia). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Roulin, François Désiré (1823 [2003]). *De la Guaira a Bogotá*. Catálogo de exposición del Banco de la República. Bogotá.
- Sánchez-Albornoz, Nicolás (1977 [1973]). *La población de América Latina*. Madrid: Alianza Editorial.

- Santa Gertrudis, Juan de (1856-1857 [1994]). *Maravillas de la Naturaleza*, t. I. Bogotá: Biblioteca V Centenario Colcultura.
- Simón, Fray Pedro (1623-1625 [1986]). *Noticias históricas de la conquista de la tierra firme en las indias occidentales*, t. IV. Bogotá: Editorial Banco Popular.
- Triviño, Julio Alberto. (1983). “Evolución de la depresión del Río Magdalena, compilación geológica bibliográfica”. En *Estudio geomorfológico del Río Magdalena* [inédito].
- Tovar, Hermes (1995). *Relaciones y visitas a los Andes*, t. IV. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- (1998). *No hay caciques ni señores*. Barcelona: Sendai Ediciones.
- Velandia, Roberto (1989). *La Villa de San Bartolomé de Honda*, t. I. Bogotá: Editorial Kelly.
- Welcomme, Robin (1980). *Cuencas Fluviales*. Roma: FAO. Documentos técnicos de pesca, 202.

“Comida de negros”. Medio ambiente y cultura en el Chocó colonial¹

JAIME ANDRÉS PERALTA AGUDELO

Introducción

Cuando recién comenzaba a explotarse en gran volumen la riqueza aurífera del territorio que muy pronto iba a ser la Gobernación del Chocó,² el principal problema que afrontaron los mineros que estaban arribando fue el suministro de alimentos para las cuadrillas de esclavos que tenían asignadas en aquella lejana frontera. Una y otra vez solicitaron a las autoridades de la Nueva Granada que los indígenas recién “pacificados” fueran destinados a suplir esta necesidad, pues los negros de que disponían –muchos de ellos recién llegados de África– eran extraños en esa tierra y desconocían, por lo tanto, la geografía, los suelos, sus diferentes estaciones o los recursos naturales que se podrían utilizar para el consumo humano.

Eran, por lo mismo, inútiles para el desempeño de cualquier labor agrícola

1. Este texto fue publicado originalmente en Rosique, Javier y Turbay, Sandra (eds). *Ecosistemas y Cultura*, pp. 15-46. Medellín: Grupo de Investigación Medio Ambiente y Sociedad.

2. En 1726 el Chocó se segregó de Popayán y se erigió como Gobernación independiente. Su territorio se dividió en dos provincias, la de Nóvita, lugar donde se estableció la capital de igual nombre, y la de Citará. Cada una de ellas correspondió, en términos generales, a las cuencas del río San Juan y Atrato respectivamente. La zona del Baudó fue un territorio poco controlado por el sistema colonial, aunque hizo parte formal de esta unidad administrativa.

o pecuaria que pudiera llevar provisiones a los entables mineros. Es más, los esclavizados eran tan “torpes” para cumplir con estos oficios que inclusive desconocían las técnicas necesarias para navegar con seguridad por los caudalosos ríos de la zona. En este sentido, los hermanos Cristóbal, Jacinto y Nicolás Mosquera y Figueroa, se quejaron en 1706 en Popayán de que el Teniente de Citará, Tomás Romero, no les facilitaba indígenas para el cultivo y transporte de algunos productos alimenticios y que habían tenido que destinar esclavos para estas tareas con gran riesgo de sus intereses económicos. Al respecto, señaló el apoderado de la causa que este personaje

no solo se a [sic] negado a dar los yndios [sic] necesarios para las roserías y transporte de mantenimiento, sino también los bogas para las canoas en que se conducen los maíces [sic] y otros bastimentos de que se a [sic] ocasionado haverse [sic] perdido algunas de las embarcaciones y sus cargas y estado a pique de ahogarse algunos de los esclavos, que ynútiles [sic] para el ministerio, no pueden servir en el (AGN, Caciques e indios, t. 23, f. 1031v.).

Pero a la vuelta de unas pocas décadas la apreciación que tuvieron los miembros de la cúpula social sobre los conocimientos y habilidades que tenían los negros y demás “castas pardas” en su contacto con la naturaleza comenzó a cambiar de manera radical.¹ Ya para 1766 un gobernador del Chocó mostró esta nueva percepción y para el caso específico del área adyacente al caserío de Nóvita anotó en uno de sus informes que “se cuentan entre negros, zambos y mulatos libres más de doscientos hombres de solo los natibos [sic] de aquel país, que al paso que lo habitan con la satisfacción del propio suelo, tienen perfectísima noticia de sus entradas, salidas, comunicaciones y veredas” (AGN, Milicias y marina, t. 134, f. 253r.).

Y un texto redactado en las postrimerías del mandato colonial atestiguó de forma definitiva la consolidación del complejo proceso de compenetración hombre/

1. Según los esquemas de la sociedad estamental de Antiguo Régimen, la ubicación social partía en esencia del color de la piel. Negro, mulato, zambo, libre u hornudo, pardo, etc. correspondían a denominaciones raciales provenientes de esta ordenación social, pero ellas también conllevaban correspondencias en el ejercicio de determinadas prerrogativas sociales. Tal como lo expresa certeramente el historiador Orián Jiménez para dos de las denominaciones más utilizadas en este artículo: “vida negra era vida cautiva, es decir, vida esclava; y vida parda era vida libre, es decir, vida móvil; o, desde otra óptica, la explotación aurífera en cuadrillas era a la vida negra, lo que el poblamiento libre a la vida parda: de un lado una condición, la quietud, y del otro, una movilidad potencial” (Jiménez, 2004: 30-31).

naturaleza que allí se había dado. Fue escrito en 1808 y aunque su autor, el científico Francisco José de Caldas, hubiera hecho referencia a este fenómeno buscando descalificar la trascendencia de la íntima relación creada por los colectivos negros del Pacífico con el medio físico y biológico que los rodeaba, tuvo que reconocer a la postre que la “ciencia de los salvajes”, de esos “pueblos desnudos, feroces, crueles [y] lascivos” (De Caldas, 1966: 91) y de esta gente “simple, sin talentos, [que] solo se ocupa con los objetos de la naturaleza conseguidos sin moderación y sin freno” (De Caldas, 1966: 87), había dado sus frutos y que tras algunas décadas de asentamiento ya se sentían “cómodos” en estas tierras. Sin duda alguna, aquellos eran ya

sus bosques, estos bosques amados de que saca la mejor parte de su subsistencia, hacen sus delicias y los mira como el asilo de su libertad. Aquí respira un aire embalsamado y libre, se halla independiente y todo lo tiene bajo su imperio. Las mismas fieras son para él un patrimonio inagotable: estas son sus vacadas y rebaños. Sin los cuidados que exigen la oveja, la cabra y el cerdo. Las serpientes, estos reptiles que inspiran el terror de todos los corazones, apenas conmueven el suyo. Mil veces ha triunfado de sus dardos venenosos con las yerbas (De Caldas, 1966: 98).

Algo innegable había pasado, entonces, en el proceso de incorporación de aquellos estamentos al universo natural del área, pues hasta los sectores de elite se habían percatado de la transformación presentada. De las primeras e inseguras incursiones en los diversos ecosistemas de la zona, se pasó con el transcurrir del tiempo a un conocimiento intensivo de las condiciones geográficas, climáticas, hidrológicas y atmosféricas de la región, a la observación y estudio de sus especies vegetales y animales, al aprovechamiento creativo de muchas de ellas para su propio bienestar y, con el saber creado en el transcurso de pocas generaciones, pudieron apropiarse de aquellos remotos lugares en formas distintas a las que quería el sistema colonial.¹

1. Una vez se logró vencer la férrea resistencia de los indígenas urabae y chocoes (y en algunos pocos casos la opuesta por los cuna) y cuando comenzaron a tenerse noticias ciertas de las minas de oro que albergaba su subsuelo, comenzó la colonización formal del área. Ello ocurrió tan solo a finales del siglo XVII, momento a partir del cual se inició lo que Germán Colmenares denominó el “segundo ciclo del oro” en la Nueva Granada. Lo ubicó entre 1680 y 1800 y, por lo mismo, la permanente y asidua presencia negra en el área comenzó en este período histórico (Colmenares, 1979).

“Ración negra” y alimentación esclavista

Esta investigación tratará precisamente sobre algunas facetas del complejo proceso de apropiación del medio ambiente de aquella región del continente por parte de los esclavos (amén de los huidos o cimarrones¹) y los diferentes estamentos que nacieron de esta matriz étnica y cultural (como fue el caso de los “libres de todos los colores”²) desde la apertura de la frontera minera a finales del siglo XVII hasta el primer tercio del siglo XIX y hará especial hincapié en que este proceso de asimilación les franqueó no solo medios de supervivencia desde una perspectiva alimentaria, sino que el entorno natural –poco dominado por las élites– muy pronto les dio alternativas de negociación y aún de ruptura con algunas pautas de dominación provenientes de la sociedad colonial.

En este sentido, la arbitraria asignación de la ración esclavista fue el punto de partida del fenómeno alimentario de los cautivos africanos y de sus descendientes en esta porción de las colonias americanas. Esta última consistió esencialmente en el suministro, por parte del dueño de la factoría, de explotación aurífera de tres elementos principales, y en varias ocasiones únicos, a saber: maíz, plátano y algo de carne en cecina (cortada en tiras o tasajos, que se proporcionaba a veces fresca y en otras salada o ahumada para mejorar su conservación). La cantidad de cada componente podía variar de región en región minera, mas en el caso del Chocó del siglo XVIII una ración semanal podía perfectamente estar conformada por 64 plátanos y un colado o almud³ de maíz para cada esclavo.

Cada ocho o quince días, según la disposición del producto, se les repartía la exigua cuota de carne de res o de cerdo a las cuadrillas (por lo general una libra) para mejorar la calidad de su nutrición en aras de consolidar una estricta reproducción de la mano de obra siguiendo la máxima de administración que

1. Durante el siglo XVIII se conoció como *cimarrones* o *huidos* a los indígenas y esclavos que se fugaban del dominio de los corregidores de los mineros para internarse en territorios no controlados por los sectores hegemónicos. Aquí se utilizará el término en relación exclusiva con los esclavos.

2. Este estamento estaba compuesto por antiguos esclavos que habían accedido a la libertad, ya fuera por compra directa, por servicios prestados a la Corona o por gracia testamentaria y/o libre voluntad de los amos. Pero agrupaba también a personas que por la vía del mestizaje, por su movilidad espacial, por factores especiales de nacimiento (ser reconocidos como hijos legítimos de los amos o ser hijo de liberto, por ejemplo) no se podían adscribir directamente a la condición servil.

3. El almud era un cajón de madera con capacidad de contener unas 16 puchas de maíz en grano.

les indicaba a dueños y capataces que “negro con hambre no trabaja, y lleno no dobla”.¹ Al comienzo de la colonización, se pensó que el suministro de los componentes agrícolas debería correr por cuenta de los indígenas sometidos a los corregidores² y que los insumos cárnicos se deberían traer o bien de las haciendas que los mismos esclavistas poseían en el orbe andino (Cartago, Anserma, Buga, Santafé de Antioquia, entre otros lugares), o bien se podría recurrir el abasto del producto a través de comerciantes que lo importaban desde Panamá o Cartagena.

Pero en muchas ocasiones las reglas de juego del avituallamiento de los entables no se cumplieron conforme a los deseos iniciales de sus propietarios. A lo largo de todo el ciclo aurífero del Chocó, se presentaron frecuentes conflictos entre los “señores de mina y cuadrilla” y los corregidores, por la utilización de los indígenas para las faenas de siembra y cosecha de las provisiones agrícolas para los entables. En uno de ellos, el esclavista Felipe Velasco, quien llegó a la zona en la última década del siglo XVII con la clara intención de “entrar en descubrimiento de minas”, expresó en 1664 ante la Real Audiencia su inconformidad porque sus factorías –al igual que las de varios de sus colegas– no obtenían el margen de ganancia previsto y que por este motivo muchas se hallaban “sin el fomento que debían tener” (AGN, Caciques e indios, t. 10, f. 518r y 519v.).

Entre las varias razones que expuso para justificar su aciago diagnóstico, refirió a los oidores que los costos de la producción local se incrementaban “en demasía” debido a la ausencia de caminos que permitieran exportar de manera expedita el mineral extraído, a la constante carencia de hierro que se experimentaba en la región y sin el cual no se podían fabricar las siempre necesarias herramientas y, sobre todo, por la falta de alimentos, medicinas y de toda clase de insumos materiales necesarios para “mantener en pie” a las cuadrillas. Sobre este último factor, Velasco refirió que para tratar de suplir los requerimientos de aprovisionamiento

1. A veces les daban a los esclavos algunos granos de sal en polvo que, para el caso chochoano, se importaba a gran costo desde la península de Santa Elena, Gobernación de Guayaquil. A los enfermos y a algunas esclavas gestantes o recién “paridas”, como consta en los registros contables de las minas, se les destinaban también raciones extras de carne y limitadas cantidades de aguardiente y tabaco para favorecer su reincorporación a las labores habituales (Jiménez, 1998: 223).

2. Los corregidores o “señores de indios” recibían bajo “concierto” o tutela a grupos indígenas y eran los encargados de mantenerlos en territorios controlados –resguardos o corregimientos– por el poder imperial y de explotar su mano de obra en faenas agrícolas, pecuarias, mientras o artesanales. El cargo se compraba previamente y la concesión, en el caso chochoano, tenía en promedio unos cinco años de vigencia.

había tenido que sacar personal de los “canalones y veneros” y que con ello no solo se mermaba la producción directa de oro, pues se “quitaban manos” dedicadas a cada frente de explotación, sino que las utilidades de todo el andamiaje productivo se veían disminuidas en vista de que esas nuevas actividades las debía sufragar directamente el minero.

En el caso de la alimentación, las pérdidas monetarias fueron aún más críticas en vista de que con gran antelación había que conceder tiempo libre a los esclavos para que conocieran la zona (incrementando de paso las posibilidades de fuga una vez supieran de los escondites que ofrecía el medio natural) y se ejercitaran en las labores de recolección de productos del bosque o de desbroce del terreno, para seguir luego con la preparación de las parcelas, la siembra de las semillas y la posterior cosecha de los alimentos que se precisaban. Igual aconteció cuando los esclavos se tuvieron que destinar al suministro de carne, pues se debía invertir tiempo y personal en el aprendizaje de las destrezas necesarias que les permitieran consolidar el rastreo, captura y procesamiento de las especies animales más propicias para este fin. Es más, muchas de aquellas improvisadas sesiones de instrucción en ambos campos estuvieron a cargo de maestros indígenas (pertenecientes a los distintos grupos de chocoes como los noanamaes, catíos y citaraes, además de los urabaes, sarrucos, senúes y cunas que habitaban en las periferias) y, así fuera pagando el importe a ellos directamente o a los corregidores, el esclavista tuvo que sufragar indefectiblemente este costo que no estaba previsto en sus libros de contabilidad.

Y esta no fue una erogación de poca monta, pues había que tener en cuenta que
 cuanto los negros de las minas son extranjeros que se llevan allí sin conocimiento del territorio y por ser bozales¹ no tienen conocimiento de las fábricas de las casas y ranchos, rocerías para la sustentación, bogas de canoas para la conducción [sic] de mantenimientos y lo demás conducente para poner los mantenimientos en el asiento de las minas (AGN, Caciques e indios, tomo 10, f. 519v.).

1. En la primera etapa de la aventura minera, la mayoría de las cuadrillas estaban compuestas por esclavos “bozales”, es decir, por cautivos recién llegados de África o importados de las factorías antillanas de Holanda, Portugal, Francia e Inglaterra. Se tenían como más “mansos” y, por desconocimiento del territorio, se los valoraba como menos huidizos. Sin embargo, desde la revuelta general liderada por el bozal jamaiquino Barule en la zona de Tadó en 1724, los esclavistas prefirieron la llegada de esclavos criollos o nacidos en la Nueva Granada para componer sus cuadrillas.

En lo que respecta a la provisión de carne, las cosas no marcharon mejor. El transporte de ganado desde la cordillera a la planicie aluvial no era para nada rentable en la relación costo/beneficio y, además de lo anterior, los esclavistas entraron en abierto conflicto con los comerciantes o “mindalaes”, pues estos últimos, conocedores de las dificultades que existían para el apertrechamiento de las minas, vendían los insumos necesarios (en este caso la carne, fuera de la sal, aguardiente, mieles, etc.) a precios arbitrariamente fijados por ellos o bajo unas condiciones muy onerosas para sus finanzas. Aquella desigual relación mercantil fue denunciada –entre otras personalidades de la época– por Juan Jiménez Donoso y, al describir sus onerosos términos, describió que en ella “de cien pesos [en mercancías útiles] que le tomen [los mineros a los mercaderes] de lo que necesitan, le han de tomar otros cien pesos de lo que no han menester porque si no, no les dan nada” (Donoso, 1954: 223).¹

Y en lo que hace alusión al cumplimiento de los montos de la ración estipulados por los Códigos Negros del momento y por la propia dinámica del sistema esclavista, en la mayoría de las ocasiones las cosas tampoco resultaron conforme a lo pensado al iniciarse la colonización. De acuerdo a las coyunturas económicas y políticas por las que atravesara cada provincia chocoana, se dieron periodos de regularidad en el suministro o de desabastecimiento en las minas de cada provincia chocoana y, a este respecto, fue especialmente crítica la escasez de alimentos que se experimentó en todo el territorio de Nóvita y Citará entre 1680 y 1740, motivada esencialmente por el poco territorio fértil que se había logrado “desmontar” para aquel entonces, por la precaria producción de maíz y plátano que se estaba logrando en los corregimientos indígenas de reciente fundación y por el arribo intempestivo de nuevos pobladores a la región, entre ellos, los propios mineros y sus cada vez más numerosas cuadrillas.

La caída en el éxito financiero de la producción aurífera que comenzó a experimentar desde la segunda mitad del siglo XVIII, pero que se vivió con mayor intensidad desde 1790 a 1810, motivó también la disputa de los mineros por lograr utilidades a toda costa y ello se reflejó en una disminución tanto en la cantidad como en la calidad del aprovisionamiento de los esclavizados. De allí que en las

1. Obviamente el costo final de ese “injusto movimiento”, como lo denominó Donoso, lo pagaban los esclavos o los libres asociados a las minas, pues el dueño les revendía, a su vez, de manera obligada varios de estos productos de desecho (miriñaques, tafetanes, porcelanas finas, espejos recamados en joyas, encajes de Brujas, etc.) como parte del pago correspondiente a sus jornales diarios.

malas épocas se presentaran no solo más querellas entre los dueños de minas o de corregimientos interesados en acaparar la mayor cantidad de alimentos, sino mayores muestras de insatisfacción al interior de las mismas cuadrillas. Además del incremento de las revueltas, el desabastecimiento cíclico contribuyó a crear un ambiente de discordia entre los esclavizados que amenazó de forma constante la “pública tranquilidad” del área.

En uno de estos litigios propiciados por la disposición de alimentos, presentado en jurisdicción de Quibdó en la cuarta década del siglo XVIII, una esclava fue asesinada por otro esclavizado por haberle robado un pedazo de carne de su propiedad (AGN, Negros y esclavos de Cundinamarca, t. 1, f. 772v y ss.). El agresor, un joven bozal recién traído de Guinea, “quien todavía subsiste en las sectas de su patria”, estaba asignado a las minas de Pueblo Viejo en Citará. Una vez enterado del robo, esperó a que llegara la fiesta de Corpus Christi y, bajo el pretexto de “echar barbasco” en el río Atrato para surtir aquella festividad con pescado, ubicó a quien le había hurtado comida y la asesinó. Por ser menor de edad y por el hecho de que “no entiende la lengua ni la puede expresar” y, por lo tanto, no había podido ser instruido en las normas de convivencia de la sociedad a la española, la pena de muerte en la horca le fue conmutada. De todas formas, se le ordenó al amo y al doctrinero local que lo reprendieran severamente, lo vigilaran y lo instruyeran en la fe (AGN, Negros y esclavos de Cundinamarca, t. 1, f. 775r y ss.).

Pero ya fuera en momentos de crisis o de bonanza, las relaciones sociales tejidas alrededor del fenómeno alimentario se facilitaban o se enrarecían aún más cuando, en un contexto de relaciones paternalistas como el que se experimentó en la esclavitud, el avío de alimentos dependió también de la voluntad personal de cada propietario minero. Este último proceso osciló entre una completa satisfacción de las cuotas asignadas en algunas ocasiones y, en otras tantas, en una violación flagrante de las estimadas como válidas. Con el primero de estos extremos se topó en 1804 el gobernador Carlos de Ciaurriz cuando se entrevistó personalmente con varios “negros mandones” del área para indagarles por las condiciones de existencia que se presentaban en los diferentes entables de su jurisdicción. A la larga, los esclavistas de la Gobernación salieron muy favorecidos, pues al consultársele al “negro mandón” de la mina del Cerejo, Anastasio, entre otros muchos capitanes, sobre la alimentación y cuidado que se les prodigaba, respondió que “siempre le dan las raciones de plátano o maíz completamente cada semana sin disminuirles cosa alguna de ella y que del mismo

modo los curan y asisten en sus necesidades” (AGN, Visitas del Cauca, t. 6, f. 5r).¹

También se dio el caso a través del cual los esclavistas manipularon la ración alimenticia en aras de favorecer sus propios intereses. De esta manera, en el Chocó fue de común usanza el suministro extra de porciones de carne de porcino en ocasiones especiales, como por ejemplo cuando el descubrimiento de un nuevo filón de oro, en la terminación de una temporada de explotación minera, en fiestas religiosas como el día de Navidad o como agasajo a los capitanes negros que lograban que el grupo bajo su mano acatará cabalmente las órdenes del amo o que cumpliera con sus expectativas de producción. Así lo hizo, por ejemplo, el esclavista de Nóvita Francisco Hurtado, cada seis meses, momento en el cual le suministraba a su “llave de confianza” un cerdo de ración para que se lo “repartan estos negros que cuida cada capitán que suelen ser regularmente cinco” (AGN, Negros y esclavos del Cauca, t. 1, Doc. 1, f. 15r).²

Pero en situaciones extremas ciertos esclavistas llegaron inclusive a forzar a los esclavizados para que buscaran por su cuenta y riesgo en sus “días para sí” también conocidos como de “feria”, gran parte de la alimentación que precisaban (además de los medios económicos para surtirse de vestido o procurarse cuidado médico). De ello fueron testigos algunos doctrineros que prestaban sus servicios por toda la región chocoana y fueron ellos quienes –por razones humanitarias o por intereses particulares en las redes de poder local– entraron a veces en abierto debate con los mineros por este motivo.

Uno de los eclesiásticos que actuó de esta manera fue Cristóbal Vaca, doctrinero de la mina de Santa Bárbara del Medio, cuyo titular responsable era Juan Bautista Ibarguen. En mayo de 1975, el sacerdote denunció que los esclavos de este personaje estaban “mal racionados en este desierto”. Esta situación había llegado a

1. Por supuesto, los esclavos no se pudieron expresar con entera libertad ante la primera autoridad de la Gobernación ya que siempre temieron las represalias de los mineros a quienes pertenecían. Sin embargo, estos testimonios reflejan que varios amos, dentro de la racionalidad misma del sistema esclavista, sí se preocuparon por colmar las necesidades de sus subordinados, así fuera para obtener los márgenes de ganancia deseados para cada una de sus factorías.

2. Ello no quiere significar que los “capitanes” fueran en todo momento voceros directos de los intereses de los mineros, pues en muchos casos –y corriendo grandes riesgos personales– se comportaron también como representantes directos de la voz de insatisfacción del esclavo ante el poder oficial. Para obtener un panorama más completo de la compleja labor de intermediación política y social realizada por estos personajes, consultar, entre otros textos, a Peralta (2006).

tal punto que él mismo había “gastado con estos negros” varios de sus recursos pecuniarios obtenidos a través de los pagos de “estipendios y fiestas” que recibían a modo de compensación económica por su labor evangélica. En su criterio, era tanta la miseria de estas gentes que sobrevivían “solo esperanzados en el socorro que cotidiana y frecuentemente hallaban [sic] en mi casa [sic], ya de la manutención de carne, maíz [sic], plátanos y sal, como del vino, aguardiente, azúcar y demás cosas aparentes para curar sus enfermedades” (Jiménez, 2004: 80-81).

Para mantener estos reducidos límites de suministro en su estado más restrictivo, otros esclavistas introdujeron, además, severos códigos de disciplina para evitar cualquier contravención a sus arbitrarias decisiones en tópicos de alimentación. En una de aquellas oportunidades, el esclavista Casimiro Cortés, dueño de minas en el Chocó, Raposo y Barbacoas, le ordenó a sus “mandones” que la ración diaria que se les debía dispensar a los miembros de las cuadrillas no podría sobrepasar los ocho plátanos diarios y no más de una libra de carne por semana por hombre trabajador. Las mujeres se tendrían que arreglar con menos carne y con seis plátanos, “aunque tengan hijos que mantener” (AGN, Negros y esclavos del Cauca, t. 2, doc. 13, f. 771v.). De allí que si los esclavos protestaban, ya ni siquiera por la cantidad de la comida asignada, sino por el hecho de que los plátanos repartidos fueran con frecuencia demasiado “chicos”, eran “tratados con rigor, dándoseles o con un palo o con azote o con la mano” (AGN, Negros y esclavos del Cauca, t. 2, doc. 13, f. 771v.).

Es más, cuando llegaba la canoa racionera, es decir, aquella que conducía las provisiones desde los campos de cultivo o los sitios de expendio hasta los cortes mineros, los capitanes conminaban a sus subordinados para que ninguno se acercara y tomara de forma furtiva “algún plátano de los desgranados”. Y cuando ello ocurría, tal como sucedió en una mina de Cortés ubicada en el río Telembí llamada Guinulte, el “negro capitán grande nombrado Juancho” les descargaba latigazos

por todo el cuerpo, para cuyo efecto tiene alevantado [sic] el brazo con un cuero en un palo a modo de alrededor [sic] de bestias, para alcanzarles de distancia y de un suceso de estos, un chicotazo que se le dio de distancia a la negra Dominga... crió un apostema más debajo de las lomas que por poco se muere y que ésta cicatriz estará manifiesta hasta su muerte. (AGN, Negros y esclavos del Cauca, t. 2, Doc. 13, f. 771v y 772r.)

Otra faceta del ansia por ahorrar costos de cuenta de las raciones esclavas,

se presentó durante los meses de “verano” de la planicie aluvial del Pacífico. En ellos decaía la producción aurífera en vista de que el régimen de lluvias limitaba la disposición de agua para lavar los canalones y, como había menos recursos para sostener los entables, varios mineros se evitaron la manutención de algunos cautivos concediéndoles una libertad transitoria. Durante este lapso debían velar por su manutención diaria y, además, estaban obligados a cancelar un importe en metálico o en especie por la gracia recibida. Para sostenerse los esclavos manumitidos temporalmente, desplegaron varias alternativas: a veces se ofrecieron a otros poderosos locales como herreros, curanderos, albañiles o sirvientes, también se abocaron al “mazamorreo” o explotación individual de oro y muchos se internaron en el bosque para buscar allí los medios básicos de existencia.

Los amos también recurrieron al alquiler directo de sus esclavos a otros blancos del área, con la condición de que estos últimos le pagaran la respectiva tarifa y corrieran con los gastos de manutención de las personas recibidas mientras durara la “consignación”. Otra estrategia de ahorro fue la “ceba negrera”, un mecanismo de explotación de mano de obra que consistió en rotar a algunos componentes de las cuadrillas entre los platanales, los humedales y las minas por ciertos periodos de tiempo (de tres a seis meses por lo general) y para estas faenas se destinó también a la “chusma”, es decir, a los esclavos lisiados, a los muy jóvenes y a los ancianos que no podían estar “en los cortes” y así logró el minero una doble ganancia; por un lado, obtuvo los preciados alimentos y, de otra parte, percibió una utilidad económica extra al utilizar una mano de obra que de todas formas era improductiva para la extracción de oro.

Cacería y obtención de proteína animal

Las soluciones halladas para contrarrestar los problemas de abastecimiento alimentario de las cuadrillas propiciaron, paradójicamente, efectos distintos al simple favorecimiento de los intereses monetarios de los amos. El primero de ellos consistió en que los esclavos –aunque de igual forma los libres asociados de alguna manera a la empresa aurífera–, pudieron movilizarse en procura de alimentos con mayor libertad por distintos entornos geográficos y obtener, a la par, un conocimiento mayor de la zona que habitaban y de los recursos naturales que se podían aprovechar para su propio beneficio. Esos desplazamientos, así muchos de ellos estuvieran supervisados espacial y temporalmente por la cúpula social, les fueron confiriendo de igual forma novedosas capacidades de organización y de decisión para solventar necesidades colectivas.

Así se convirtieron en hábiles agricultores, en conspicuos recolectores de productos vegetales y, sobre todo, en certeros cazadores y pescadores. Y aquellos estratégicos roles que fueron ganando al margen del universo de las élites, así se cruzaron con él en algunos momentos, fueron creando las bases materiales necesarias para consolidar una existencia autónoma de la sociedad dominante en muchos sentidos. En este orden de ideas, los documentos de archivo refieren que para la tercera década del siglo XVIII ya era evidente que las “castas oscuras” de la región (incluyendo a los cimarrones) habían incorporado plenamente dentro de su dieta cotidiana a la “volatería”, es decir, a las muchas “aves comestibles como pavas montesas y reales, faisanes, tórtolas y garzas” (De Ulloa, 2002: 155) que existían en esa zona de la Nueva Granada.

Algunas de las especies más apetecidas fueron tres clases de perdices del litoral, unas café con patas verdes, otras de pico amarillo, plumaje café oscuro y patas grises y otras negras, con el “pecho sarabiado con blanco” y de patas y pico negro. Ellas eran “de aprecio, porque son buena carne”. Los testigos de excepción también se percataron de que todos estos peldaños sociales gustaban mucho de los palomos silvestres, de las iguazas, garcetas, chorlos y en las costas consumían inclusive alcatraces, garzones y paleteros, también conocidos como “dios te dé” por la onomatopeya de su trino y dado que se tenía por cierto que cada vez que el ave cantaba ejecutaba el signo de la cruz en el suelo.

Todas aquellas variedades “los yndios [sic] y los negros, se los comen”. Otro espectador de esta circunstancia añadió también que en los bosques más tupidos se cazaban también especies de mayor envergadura como fue el caso de las “pavas”. Entre las varias “layas” que pudieron capturar, estaba una grande de color negro, pero una pequeña, de color café “y pecho colapinta”, llamada localmente “dormilona”, era mucho más “gustosa” (Anónimo, 1995: 82). También lograron acceder al escurridizo pavo conocido como “paugi” (paujil, según la actual denominación), “de alto de tres cuartas”. Se refirió que el macho era negro y que la hembra era café, mas los informantes del cronista anónimo de finales del siglo XVIII que dejó estas constancias le refirieron varias otras de sus costumbres.

Conoció por su intermedio algunas pautas de cortejo (solo en el primer trimestre de cada año los machos se dedicaban a “bramar como tigres” para cortejar a las hembras), supo que de enero hasta abril duraba el tiempo de anidación y crianza de polluelos (época excelente para la caza de ejemplares jóvenes) y que en esta “estación acostumbraban a salir de lo más intrincado y áspero del monte” para asentarse de manera temporal en “las márgenes de los ríos, quebradas y cañadas” (Anónimo, 1995:

82). Y, a través de los relatos que vívidamente le hicieron varios mulatos, este viajero se enteró inclusive de algunas claves para maximizar su captura. Se le dijo que era ave que mas se maneja en tierra, que en palos, y es tan ligera de piez [sic], que ade [sic] ser bueno el perro que le alcanza... y el casador [sic] aellos [sic], y logra el matar embra [sic] y macho, y para esto se asegura primero la embra [sic], que el macho aunque buele [sic] algún palo, se ba [sic], y aunque no le vea, el brama llamando ala [sic] embra [sic] y asi [se] descubre, pero si matas [inicialmente al macho] ninguno se junta con la embra [sic] pues pronto se remonta tanto, que no se sabe de ella (Anónimo, 1995: 83).

En lo relativo a las técnicas que se utilizaron para el abatimiento de estos y otros elusivos especímenes, la “suerte” más evidente que se utilizó consistió en seguir el rastro de las aves con perros entrenados para olerlas a distancia y “se casan [sic] con escopeta”, también conocida en el Chocó colonial como “birote”. Pero este costoso adminículo estuvo, por lo general, por fuera del alcance de los estratos inferiores. Sin embargo, el ingenio sustituyó esa carencia y algunos extranjeros notaron que, para esos menesteres, los esclavos acostumbraron hervir los frutos de un arbusto local conocido como *lirio*. Tras su cocción, obtenían una médula o goma que fue “la pega más violenta que se a [sic] descubierto en estos Paizes [sic]” (Anónimo, 1995: 45). Con ella untaban las ramas de los árboles más visitados por las aves y de esta manera “quantas llegan se pegan sin que les balga [sic] fuerza ninguna pues inter [sic] mas forzegean [sic], mas se aprisionan” (Anónimo, 1995: 45).

También se valieron de varias modalidades de trampas con cebo entre las cuales se distinguieron la adecuación de cuevas de una sola entrada, la disposición de canastos de fibras de caña que se camuflaban con hojas y rastrojos, la excavación de hoyos en el suelo tapados en su superficie con igual material o la “siembra” de pequeñas jaulas de madera.¹ Una de las variedades de jaula más peligrosas y difíciles de manejar fue la conocida en su momento como “nampo”.² Se ocultaba en el piso con un señuelo en la mitad y justo arriba de él se disponía un “palo

1. No se encontraron referencias al uso entre negros y pardos de cerbatanas o el arco y flecha común entre los indígenas para estas lides.

2. Seguramente por derivación de este apelativo, gran parte de las trampas de suelo utilizadas en la actualidad reciben el nombre de *yampó* y se fabrican, por lo general, con estacas de memé.

de un terrible peso” que pendía de una cuerda escondida que estaba atada a un dispositivo que, cuando la presa movía la carnada, dejaba caer el tronco sobre su víctima con gran contundencia. De esta forma morían

perdices muchas como más andariegas, y quantas aves, y animales ban [sic] apasar por dichas puertas perecen, y avido [sic] ejemplar que hasta tigres han muerto, pero son de mucho riesgo para los perros pues han perecido en estas trampas que los Negros y Yndios [construyen]... y por este riesgo muchos no quieren tal trinchera (Anónimo, 1995: 82).

Para ahorrar esfuerzos y garantizar un suministro de carne constante, mostrando de paso un agudo conocimiento de dietas, cuidados y demás habilidades para propiciar la reproducción en cautiverio, también lograron domesticar algunas especies de aves. Sobre este tópico se aclaró que los paujiles se podían confinar y alimentar en corrales, pues “se domestican mucho cojidos [sic] de pollos, y quando [sic] se allan [sic] en esta estatura, que andan con la madre” (Anónimo, 1995: 83). Las jóvenes perdices también eran fáciles de “encerrar”, al igual que las pavas llamadas “dormilonas”, sobre todo cuando “se cogen [sic] como pollos” y, aunque se intentó su domesticación, se refirió que los palomos silvestres eran muy “difícultosos” para “cojerlos [sic]” (Anónimo, 1995: 83).

En lo que respecta a la ingesta de especies “de tierra”, los viajeros que llegaron al Chocó contemplaron la forma en que los esclavos, cimarrones y libres consumieron habitualmente mamíferos conocidos genéricamente como guaguas. Se habló de la búsqueda de al menos dos especies distintas, una de “lista negra y lista blanca” y la otra tenía, en cambio, franjas coloradas y blancas. Ambas eran del “alto de un gato, facción de conejo”, y poseían “dos dientes a la parte de arriba, y dos ala [sic] de avajo [sic], tan agudos y penetrantes que yeren [sic] a los perros cruelmente” (Anónimo, 1995: 76). Muchos ejemplares se adquirían luego de partidas de caza comandadas por canes adiestrados para tal fin, quienes “persiguen tanto [a la presa] hasta que las rinden, y cansan” (Anónimo, 1995: 76) y así lograban los captores darles alcance para matarlos con lanzas, machetes o mazas de madera de caimito.

Estos animales también se lograron domesticar y el secreto para poder emprender su reproducción en cautiverio consistió en apresar a las crías “cojiendolas [sic] pequeñas, [y al poco tiempo] engordan mucho, y es más delicada la carne [que cuando pastan silvestres]” (Anónimo, 1995: 76). Sea como fuere, aún los paladares blancos, coincidieron en afirmar que esta clase de comida, muy rechazada en un principio, era “la carne mejor de los cuadrúpedos... y más delicada la carne [que

la de cerdo o res] y apreciada aun de los Señores más delicados” (Anónimo, 1995: 76). De igual manera, los “siervos [sic] también se cazaron y se domesticaron”, pero, pese al reiterado consumo que de esta fuente de alimento hicieron los españoles en la Península Ibérica, del sabor de la carne de los que pastaban por la planicie aluvial del Pacífico neogranadino se anotó que ella “se come [más por los esclavos y libres] pero no es de aprecio [del blanco] por ser muy incípida [sic]” (Anónimo, 1995: 76).

El guatín fue otra fuente de proteína animal que se utilizó –y se sigue haciendo en la época actual– como fuente alimenticia. Se dijo que eran similares a las guaguas, pero más pequeña y de “color pardo” y, por lo tanto, se cazaban y domesticaban por tenerse como “carne buena” (Anónimo, 1995: 76). La danta o “vacca de monte” también fue consumida hasta por los sectores de elite en vista de la escasez de provisiones que con frecuencia se experimentaba. A la fuerza tuvieron que adaptar sus gustos a los de sus subordinados y, en este sentido, el plato que comieron con menos aprehensión fue el “cerdo montaraz” frito o asado al fuego. Las “castas oscuras” los usaron para complementar su dieta y la carne de dos especies distintas, según refieren los relatos, fueron las privilegiadas en esta materia: la de cerdo saíno y la de su congénere más grande llamado por sus cazadores como tatabro.

Comandados por un líder o “rey”, aquellos animales acostumbraban trasegar agrupados en largas bandadas o piaras compuestas de varias decenas de individuos, chasqueando “los colmillos causando gran estrépito con ellos que a distancia suena como tambor” (Anónimo, 1995: 76). A su paso pisaban, mordían y destrozaban todo lo que encontraban y ni siquiera se detenían al llegar a algún poblado.¹ La captura de esas presas fue, por lo tanto, una verdadera faena de cacería que en no pocas ocasiones puso en riesgo la integridad física de los persecutores en vista de que algunos de estos cerdos del país, particularmente “los de la piel roja” y de “listas blancas a modo de líneas tiradas” eran los más “brabos [sic]”. Un testigo de primera mano advirtió que aquellos eran

1. Aún hoy los pobladores locales conocen este feneómeno como el ataque de un “puerco maná” o “puerco manao” y le temen pues, como lo indica Belisario Valoyes, de la comunidad de Mesopotamia, “ellos van como las hormigas, todos juntitos, haciendo barullo, y comiéndose todo a su paso, desde las cosechas de maíz y hasta se meten en las casas para darse su buen *lonche* [ración de comida]. Y si un cristiano se les atraviesa y no corre ligerito, hasta se lo comen. Un saíno o un tatabro solo no hace daño, pero ofenden mucho cuando están en manada” (Belisario Valoyes, entrevista personal, Comunidad de Alejandría, Bojayá, Chocó, 3 de julio de 2003).

de mucho riesgo pues se bienen [sic] a uno y si no hubiera el auxilio de subirse a los árboles, los volvieran pedasos [a los cazadores] y se los comieran, pero son más fáciles para matar en un prompto [sic] quando [sic] uno quiera, pues como son tan soberbios se bienen [sic] a la raíz [sic] del palo a donde se ha subido el cazador y a mordiscos y tarascadas le quieren derribar, pero el cazador proporcionándose, y afinándose bien del palo, mata con golpe de lanza a quantos [sic] llegan (Anónimo, 1995: 77).

Con el paso del tiempo las colectividades negras y pardas también lograron disponer de un suministro más estable de esta provisión alimenticia mediante la domesticación de los lechones que quedaban sueltos al sacrificarse sus progenitores. Este proceso de apropiación también quedó reseñado por los cronistas del siglo XVIII y sobre el particular advirtieron que “quando [la prensa] es hembra, que lleva algún cachorrito, este para con la madre y como ve que la lleban [sic] sigue al hombre y se domestican muy bien, y toman tal unión con los perros caseros que como estos si siguen al amo él también le sigue” (Anónimo, 1995: 77).

Hubo, sin embargo, otras varias alternativas alimenticias que los españoles, criollos y aún mestizos no pudieron incorporar a su patrón gastronómico. Las tomaron como una de las fronteras culturales que los separaban a ellos, los “civilizados”, del “común” o “vulgo”. A este respecto, los representantes de las élites reseñaron que los tigrillos, parecidos al “tigre en facción y pinta de la piel” (Anónimo, 1995: 77), pero más pequeños, de “estatura de un gato”, mataban los animales de corral en sus incursiones nocturnas. Lograban inclusive vencer en combate a algunos perros que se disponían para la salvaguarda de estos importantes espacios. De allí que se persiguieran para su exterminio, con la ganancia extra de que a su piel se le dio aplicaciones artesanales (tambores, mochilas, asientos, petacas, cestos, cobertores, etc.). Mas no se dejó de reseñar con asombro que “los negros no pierden la carne” (Anónimo, 1995: 77).

Otro producto que muy pronto pasó a ser considerado como “comida de negros” –a pesar de que los indígenas también lo consumían– fue la utilización asidua de la carne de las varias especies de primates en estofados, sancochos y asados a la brasa o en fogones de hoy en tierra conocidos todavía como “tapaos”. Cuando Antonio de Ulloa llegó al golfo de Urabá y otras zonas adyacentes en su periplo de 1735, se percató de algunas costumbres gastronómicas de los grupos esclavos y libres allí residentes. Observó asombrado cómo estos sectores tenían entre su dieta habitual la ingesta de esos animales en vista que allí

abundan mucho los monos de varias castas; haylos [sic] negros, pardos, colorados y entreverados; y, correspondientemente, unos grandes, de vara de largo con muy corta diferencia, otros medianos y otros pequeños, como de una tercia. Todos son de mucho regalo á [sic] los negros que los comen, y mas estimables los colorados, pero, aunque el gusto de su carne fuese el mas delicado, solo la vista de su figura haría repugnancia al apetito [del blanco] porque, después de muertos, los chamuscan para pelarlos y, contrayéndose el pellejo con el calor, quedan después de limpios con un cutis blanco y estirado, encogidas todas sus partes y sin diferencia en el tamaño y aspecto á [sic] un muchacho de dos años que está afligido y en acción de llorar (De Ulloa, 2002: 155).

Siguiendo con los renglones nutricionales no avalados por la cúspide de la pirámide social, la utilización de insectos en todas sus fases de desarrollo también ocupó un lugar de importancia en la dieta diaria de estas culturas. Para citar un ejemplo, del vástago podrido de la palma mil pesos, se extrajeron larvas de escarabajos. Seguramente los negros y pardos aprendieron de los indígenas chocoes, que estos eran habitáculos ideales para que crecieran aquellos insectos que eran

más blancos que un armino, pero mejor criados. Tan robustos y macisos [sic], que unos quasi [sic] no se pueden rodear. Son cortos, no alcanzan a un gema, pero en lo relleno no les falta una cuarta, tienen las cabezas encarnadas y llaman mojojú. Estos para gentes de minas y todos los que se allan [sic] radicados en los montes son muy apetecidos, pues dicen que es un bocado muy delicado... Son muy hutiles [sic], pues en sus tiempos se proveen barios [sic] negros con estos gusanos de manteca para muchos días (Anónimo, 1995: 48).

Se preparaban sacándoles “las entrañas, que no es más que amodo [sic] de una flauta muy sutil, le cortan la caveza [sic], y lo tajan lo propio que tozino [sic] de zerdo [sic], le echan sal, y lo ponen en un sartén al fuego”. Otra especie de habitual consumo entre esclavos, libres y cimarrones y que los paladares de los estratos de elite rechazaron en su inmensa mayoría fue el “perro silvestre”. Tal como lo anotó un observador directo, estos animales eran “color cenicienta”, largos y bajos, “de cola derecha y dura que parece no tener coyunturas” y con “cormillos [sic] y dientes agudos” (Anónimo, 1995: 48). Eran “grandísimos casadores [sic]” y con

tenacidad perseguían a los guatines, ciervos, guaguas y demás mamíferos hasta darles captura y para emprender tales correrías se reunían en bandas compuestas hasta por una docena de individuos.

Asaltaban los gallineros y lugares de cría de animales domésticos y, por ello, se organizaban grupos de caza para erradicar su presencia, al menos durante algunas temporadas. Para tal efecto, las jaurías de “perros domésticos” los perseguían por la selva y “quando [sic] los hallan en el monte, los matan” (Anónimo, 1995: 76). Y cuando ya estaban muertos, “los negros comen la carne sin repugnancia alguna” (Anónimo, 1995: 76).¹ Con una técnica similar persiguieron, además, a las “chuchas”, “faras” o zarigüeyas y, con abierta contrariedad, un cronista expresó que tras la muerte de estos marsupiales, “los negros y la gente ruin los comen sin repugnancia alguna” (Anónimo, 1995: 77). Igual aconteció con el armadillo y, pese a no estar dentro de la dieta de la elite, ella se podía ingerir tranquilamente, pues “no es mala carne”.

De igual forma, en todos los parajes del Chocó se verificó un asiduo consumo de anfibios y reptiles y fue así como en el poblado de Noanamá era común servir caldos y guisos con trozos de serpiente o con porciones de “tortugas de todas clase que las aprecian muchos [sic] los negros y Yndios [sic], y los huevos los tienen por gran regalo” (Anónimo, 1995: 76). Igual aconteció con las babillas y con otras varias clases de “lagartos y lagartijas” que aquellos grupos sociales “las casan [sic], y comen sin recelo” (Anónimo, 1995: 80). Cuando llegó al Darién Antonio de Ulloa observó asimismo que también se ingerían con deleite las iguanas y sus huevos. Sobre su preparación refirió que

degollado este animal, la carne queda sumamente blanca, la cual aderezan y comen igualmente; yo he probado de ella y de los huevos, pero estos son pegajosos en la boca, y, a mi paladar, de malísimo gusto; su color, después de cocidos, es como el de las yemas de los huevos de gallina; la carne, algo mejor, aunque dulce, con un olorcillo fastidioso; quieren decir que se asemeja a la de los pollos, pero yo no he encontrado entre los dos alguna conformidad. El paladar de aquellas gentes, acostumbradas a verlas y olvidadas del horror natural que causan las lagartijas, halla su recreo en tal manjar, que no encuentra tan fácilmente el nuestro (Ulloa, 2002: 168).

1. *Ibíd.*

De otra parte, la inclusión dentro de la dieta habitual de roedores como el denominado “lobito de agua” (de cuya piel se fabricaban en la época estuches y cigarreras), fuera del de ratas y ratones, también fue percibida con repugnancia por el gusto occidental. Entre estos últimos especímenes el más perseguido –y tal vez la única especie con la cual transigió el paladar del blanco– fue el chigüiro o “lancha” y, en casos extremos, también se llegó a consumir el roedor denominado como “ratón de espinas”, por sus cerdas fuertes con las cuales herían a sus perseguidores (Anónimo, 1995: 77).¹

Peces y vegetales en la dieta diaria

En la parte correspondiente a la utilización de especies acuáticas como fuentes de alimentación, todos los escaños de la pirámide social las consumieron por igual (saladas, fritas, asadas, ahumadas, en sancocho, etc.). Después de todo, habitaban un área fecunda en esta clase de fauna y aquella abundancia de “pejes [sic]” tampoco pasó desapercibida a los ojos del colonizador español. Todo el que por allí viajó dejó constancia de esa privilegiada situación y uno de ellos, el ingeniero y militar Juan José Donoso, reseñó en su informe de 1780 que en el Chocó “los pescados son abundantes y varios; el más común es el manatí, animal tan grande como una vaca pero hay otros como son doncella, como pescada, bagre pintado, bagre blanco, barbudo, charrechane, beringo, pema, cbuche, sábalo, quícharros” (Jiménez Donoso, 1954: 209).²

Cuando llegó al sistema hidrológico del Bajo Atrato, otro observador imperial anotó por las mismas calendas en su bitácora de ruta que cada año, poco antes de la cuaresma, las aguas del río principal se llenaban de estas y otras variedades y “cada clase de por sí le sube en tan crecidas bandadas, dentrando parte de ellos por los ríos y quebradas, dejando todas las aguas incapaces de poderse beber [sic], porque todas ellas yeden a Peje [sic] y cogen su sabor; suben hasta el origen del río Atrato, y los demás que le tributa” (Anónimo, 1995: 81).³

1. Esta costumbre gastronómica, refieren varios informantes de la actualidad, se había perdido. Pero ahora, cuando el conflicto armado colombiano ha llegado a esta zona en toda su intensidad, varias comunidades negras están emprendiendo de nuevo la cacería y/o la cría doméstica de ratas y ratones para garantizar parte de su seguridad alimentaria.

2. Juan Jiménez Donoso, “Relación del Chocó”, Op. cit., p. 209.

3. Como lo anota un viejo pescador del Atrato Medio: “antes las avenidas eran una belleza. Primero llegaban los chiquitos, las sardinas rabi coloradas, las sabaleticas o los micuros. Ellos anunciaban que la cosa se iba a poner buena. Eso se veía el agua saltar así como cuando se pone agua a calentar. Nosotros veíamos eso y a reparar las redes, a alistar los aperos, a limpiar

Pero si bien todos los estratos tuvieron a estos animales dentro de su dieta habitual, en algunas ocasiones fueron los propios estamentos de élite los que favorecieron la especialización de los negros y pardos en faenas productivas de cacería acuática; uno de los mejores ejemplos que se pueden citar fue la captura del manatí. Para los mineros asentados en el Chocó, la disposición de carne de este mamífero representó, sin duda alguna, la mejor manera de suplir las necesidades de los Reales de Minas. Fomentaron, por ende, esta “industria” y la presentaron ante las autoridades coloniales como una estrategia para “redimir” a los que estaban “sin ocupación estable”, pues “el mismo veneficio [sic] [un trabajo diario] se sigue a la muchedumbre de gente pobre que viven de sembrar maíz, plátanos y otras cosas que da la tierra, de que en parte se provee la Provincia” (Biblioteca Nacional de Colombia, BNC, Bogotá, Protocolos 1605-1810, Libro 357, f.119v). Lo que no dijeron fue que la pesca de este sirenio les reportaba pingues ganancias, pues no solo compraban los ejemplares destajados muy baratos, sino que, como lo advirtió José Gumilla en 1741, un único animal podía rendir “de a veinte y treinta arrobas cada uno” (1955: 143),¹ además de varios litros de aceite de cocina, y estudios contemporáneos han señalado que por temporada de “subida” durante el siglo XVIII hasta el delta del Atrato los cazadores podían recolectar la nada despreciable cifra de 130 a 150 toneladas de carne (González, 1999: 114-120).

Pero ya fuera para el beneficio ajeno o para el autoconsumo, los negros y pardos lograron conocer muy pronto las características morfológicas o los hábitos de vida de esta y varias otras especies acuáticas. De su propia voz, los funcionarios reales y demás miembros de la elite interesados en estas materias se enteraron que los sábalos eran animales “de escama... blancos, chatos, [que] crecen hasta tres

los copones, las catangas y las atarrayas, y a estar listos para cuando llegaran los pescados más grandes. Eso no es más que echar redes y, *zuaaasss*, que sacaban arrobas y arrobas. Pero ahora la cosa está muy difícil, cada vez suben menos y cada vez hay menos pescado en el río” (Heriberto Roa, entrevista personal, Comunidad Isla de los Palacios, Bojayá, Chocó, 3 de julio de 2003).

1. También se aprovecharon otros varios subproductos de manatí, como fue la piel para la elaboración de asientos, mamparas o calzado y algunos huesos fueron tenidos como buenos medicamentos contra las picaduras de víboras o los dolores reumáticos causados por pasar horas con el agua en la cintura. Así mismo, la grasa fue muy utilizada para tareas de cocina o para encender antorchas. Algunos usos quedan en el presente. “La manteca es buena para freír. La más la sacan de la cola, eso salen bollos enteros y también se saca mucha de los manatíes chiquitos. Pesan como tres arrobas y son llenos de manteca. Ella huele bien y no se pone rancia muy fácil” (Pilar Rojas, entrevista personal, Comunidad Isla de los Rojas, Murindó, Antioquia, 4 de septiembre de 2004).

cuartas [sic] de largo, y de ancho mas de una cuarta [sic]. La caveza [sic] es la mejor presa” (Anónimo, 1995: 78). De los bagres se les informó que eran de color “pardo obscuro sarabiado del propio color, redondo por el vientre, muy chatos, cresen [sic] hasta tres varas de alto, engordan mucho y salpreso es muy gustoso”. Otros relatores refirieron, sin embargo, que para ellos el pequeño dentón también era “muy bueno” y que entre las varias clases de doncellas, se inclinaron por la plateada, en detrimento de la dorada, como la de mejor sabor, pues “la tienen allí por el mejor peje [sic]” (Anónimo, 1995: 78-81).

De igual forma, aquellos escaños sociales tuvieron un gran conocimiento de los ecosistemas costero marinos y esto les permitió capturar, inclusive, especies de considerable tamaño. Para enumerar tan solo algunas muestras, se hizo evidente que lograron apresar con cierta facilidad a los grandes meros que se encontraban tanto en los cursos bajos de los ríos del Chocó como en las costas adyacentes.

Su carne fue, y todavía lo es, muy apreciada por ser su sabor “muy gustoso”, pero aquellos pobladores locales prefirieron en su mesa a los meros “de agua dulce [sic] mejor, que los de la salobre, en donde aseguran crecen mucho más” (Anónimo, 1995: 79). Su color se describió como “pardo, con betas negras a lo largo”. Eran (y son) ejemplares de significativo tamaño, pues varios relatos coloniales aseguran haber visto meros de hasta “dos brasas [sic] de largo, a lo ancho muy corpulento, y tanto que los nudos del espinaso [sic] sirben [sic] de asientos como el de los ballenatos” (Anónimo, 1995: 79).¹ Y, para pescar estas y muchas otras especies, aquellos sectores sociales fueron aventajados discípulos de las diversas etnias indígenas que también se habían mostrado históricamente diestras en aquellas lides. En este orden de ideas, una de las técnicas que les aprendieron, sobre todo cuando se vieron obligados a pescar gran cantidad de unidades en poco tiempo, fue la contaminación pasajera de las aguas con extractos venenosos de varias plantas del lugar. Utilizaron para tal efecto el zumo del “barbasco” o trozos picados del bejuco

1. En el Atrato o en el Golfo de Urabá los pescadores actuales tienen al mero como una “fiera”. Existen varias leyendas sobre su peligrosidad y los informantes consultados refieren que los “meros” asechan con sus “ojos que echan candela de lo rojos” a las embarcaciones para golpearlas, romperlas y hundirlas. Los relatos también hablan de que capturan a sus presas humanas en los esteros de los ríos, en los manglares o en las playas. “Se reconoce a las víctimas porque no aparecen mordidas, sino que las chupan; le sorben todo lo de adentro y escupen el bagazo con los huesos. Eso los ahogados por mero salen blanquitos, parecen de caucho. Pero los meros son fieras, aunque sean de carne sabrosa”. (Rubiela Salazar, entrevista personal, Turbo, Antioquia, 18 de octubre de 2004).

llamado “capitán”, entre otras alternativas. Pero en todos los casos, el proceso fue similar al que a continuación describió un testigo presencial.

[El palo capitán] es contra todo género de pejes [sic], pues cortando la corteza de dicho palo quando [sic] está verde y bolviendola [sic] menudos pedazos, y hechandola [sic] [en] alguna fosa, o charco, que haya peje [sic]. Luego que en aquella agua empieza a soltar el jugo aquella corteza empieza a morir quanto [sic] peje [sic] hay. De la misma cualidad hay otro palo nombrado chirrinchao, pero [de] este no sirbe [sic] la corteza, sino las ramas, y ojas [sic], estas las amasan con una piedra, hasta ponerlas en el estado que suelta en el agua de desase [sic], y también mata quanto [sic] peje [sic] huviese [sic] (Anónimo, 1995: 53).

Añadiendo y mezclando a la tradición aborigen varios aportes de la experiencia africana o de la adquirida en el trajinar diario, se valieron también de corrales de madera, catangas, trincheras y adminículos similares para capturar a sus presas.¹ También se nutrieron de avances tecnológicos españoles como anzuelos de diferentes tamaños y redes que –como los trasmallos y atarrayas– tenían adosadas plomadas metálicas para mantenerlas sumergidas. La fusión de estas tres vertientes culturales se hizo evidente en la provisión de grandes especies, tanto de agua dulce como salada, pues se hizo acopio de cuchillos, estacas afiladas, mazas de madera y, sobre todo, del arpón de punta de hierro o acero y que muy pronto pasó a convertirse en la estrategia sustancial a través de la cual “todo peje [sic] grande se mata” (Anónimo, 1995: 53).

Pronto lograron ser reconocidos como “maestros” para estas faenas, a tal punto que un miembro de la cúpula de la rígida pirámide social afirmó que gran parte del pescado que se consumía a diario en los escasos poblados de blancos del Citará “comúnmente [las] pescan [los negros y pardos] con anzuelos, catangas, corrales y redes” (Anónimo, 1995: 78). Pero la captura de muchos ejemplares no solo demandó enorme destreza técnica, sino grandes dotes de arrojo en quien osaba penetrar en estos espacios naturales. Uno de los casos en los que no todos los

1. La catanga aún se usa y conserva el mismo nombre. Es un recipiente cilíndrico tejido con fibras de palma que solo tiene un orificio por donde entran y se capturan los peces cuando es izada. Las trincheras son entramados de madera que se ubican en sitios de migración (desagües de las ciénagas en los ríos, para citar un caso) o en lugares estratégicos de las crecientes o de las marcas y en donde quedan enredados los peces que por allí pasan.

pescadores se sentían cualificados, ya fuera por la falta de uno u otro requisito, fue la “pescadería” de los peces espada que circundaban los mares del área. Se buscaban mucho por su carne, aunque sus vísceras también se constituyeron en un bocado especial que varios comensales valoraron como manjar sin igual, en particular “los Ýgados [sic] son tan delicados, que es el mejor plato” (Anónimo, 1995: 78). Pero su captura fue tarea difícil, no solo por lo fuerte y elusivo del animal en cuestión, sino debido a que eran

del alto de un hombre, redondos, vientre chato, color medio obscuro, la caveza [sic] chata abusada asia [sic] delante, de donde le pende un cuerno amodo [sic] de espada de una vara de largo, ancho de tres dedos cuvierta [sic] de granos apuntados y sobresalientes. Es peje [sic] bravo, y yere con la espada, y embiste con tal violencia que una canoa siendo vieja, la pasa de parte a parte, y queda aprecionado [sic], de modo que sino rompe la espadilla allí es muerto (Anónimo, 1995: 78-80).

Los escualos también rondaban ambos litorales y protagonizaron varios incidentes con los humanos que pescaban y/o navegaban por estos lugares. Ya desde el primer tercio del siglo XVIII dos navegantes españoles advirtieron que en toda la costa derienita, el golfo de Urabá y aún en el curso del Bajo Atrato, aparecían a menudo al lado de los barcos

tiburones monstruosos, peligrosos á [sic] la gente de mar, pues acometen á [sic] los hombres que entran en el agua y los devoran... Se ha descubierto en algunos hasta cuatro andanas de dientes molares; pero los que no son muy viejos solo tienen dos: sus buches ó estómagos son depósitos de cuantas inmundicias se arrojan de los navíos y lleva la mar; se vio en uno toda la osamenta entera de un perro, del que solo había dijido [sic] las partes más moles (De Ulloa, 1983: 5).

Obviamente para los españoles, criollos y demás sectores de elite esta peligrosa presencia los afectaba muy poco y, desde la seguridad de sus grandes navíos, los marinos mercantes y militares de las escuadras imperiales se divertían “en pescarlos con anzuelos gruesos y encadenados” (De Ulloa, 1983: 5) para distraer por momentos su repetitiva rutina. Sin embargo, para los indígenas y negros que traficaban por estos recodos en frágiles canoas, los tiburones sí fueron una evidente amenaza que se vieron forzados a enfrentar. Pero incluso de esta circunstancia derivaron algo positivo, pues los tiburones fueron consumidos cuando se podían

apresar (diferenciándose en este punto de los paladares blancos que consideraban su carne como desabrida y macilenta).

Para el caso de los buzos pescadores de perlas, las tintoreras fueron los que con mayor agresividad los atacaban durante sus inmersiones hacia el fondo de los arrecifes. Antonio de Ulloa escribió al respecto que aquellos peces eran de “monstruosa magnitud” y que de forma muy seguida “hacen pasto propio de los cuerpos de los pescadores”. Ponderando la capacidad de maniobra subacuática, así como la valentía de estos personajes, reseñó que para librarse de este peligro “lleva cada uno de los negros un cuchillo fornido y agudo con el cual hieren al contrario luego que lo perciben, buscándole por parte donde no pueda hacerles daño” (De Ulloa, 2002: 174). En muchas ocasiones los hombres salían triunfantes del lance, sin embargo, “aunque hay toda esta precaución y cuidado, suelen quedar sepultados en los buches de estos peces algunos negros y otros baldados con alguna pierna o brazo menos, según la parte por donde los cogió” (De Ulloa, 2002: 174).

En otro espectro de la alimentación de esclavos, huidos y libres, el uso de varias especies vegetales para aumentar la cantidad y la calidad de los alimentos disponibles fue una constante. Muchos platillos mejoraron la presentación agregándoles colorantes naturales como la “bija” o achiote, o su sabor adobándolos con hierbas como el poleo, el cilantro o el cimarrón, entre otras varias alternativas propias de estos parajes. De la recolección, se pasó muy rápido al cultivo y, para evitar que las eras se perdieran en las frecuentes avenidas de los ríos, crearon una estrategia de singular creatividad: las azoteas. Gaspard Théodore Mollien se las encontró durante sus recorridos por el norte del Chocó en 1822 y sobre ellas anotó que

Las hortalizas no se pueden cultivar directamente en la tierra porque la humedad las podriría, de modo que los habitantes de esa región levantan algunos pies del suelo una barbacoa de bambúes que cubren con una espesa capa de tierra, y así es como gracias a esas extremadas precauciones las legumbres que se siembran en esos verdaderos campos artificiales prosperan y se dan a maravilla (Mollien, 1992: 325).¹

El plátano, componente tradicional de la ración esclava, estos grupos sociales no solo lo consumieron frito en tajadas, o “pisado” con piedras hasta lograr hojuelas (el patacón del presente), sino que a los frutos verdes los molieron en agua

1. Curiosamente para el siglo XVIII no se encontraron referencias a esta tecnología de cultivo apropiada para terrenos anegadizos o a su previa utilización entre los indígenas de la zona.

y la masa resultante se mezcló con queso y sal y la convirtieron en el *jujú* que también se consume en la actualidad.¹ También se explotó la caña de azúcar y, por lo mismo, los viajeros que llegaron a la región encontraron negros, ya fueran esclavos o libres, en rudimentarios trapiches. Sobre una de aquellas instalaciones y sus productos resultantes se dijo que estos improvisados “molinos de azúcar” estaban compuestos de

tres cilindros de madera dura de los que es el del medio el que gira gracias a una manivela que pone en movimiento un caballo flaco o desorejado [otros se accionarían con mano de obra humana]. Allí fabrican tafia de lo que luego harán anisado y guarapo, o sea, el jugo de caña en primera fermentación: bebida muy agradable, pero bastante traidora y fácil de que se suba a la cabeza, como acontece con los vinos de España. El azúcar entra por mucho en la alimentación de los hijos de aquel país; nuestros compañeros en la selva consumían casi tanta panela, o sea azúcar morena amasada en panes, como arroz y tasajo (Reclus, 1881: 311).

Otras personas se dedicaron a la explotación de “ojos de sal” y de miel de abejas para mejorar la calidad de la limitada dieta que marcó para estos estratos la racionalidad de la sociedad oficial. Fuera de estos renglones alimenticios, también se dio un amplio desarrollo en el ramo de la confitería. Los blancos consumieron sin reticencia y con mucho deleite las varias preparaciones gastronómicas que se hicieron en este campo, comenzando por las galletas que elaboraban las mujeres a partir del coco rallado, mezclado con melaza de caña de azúcar puesto a calentar en calderos y dejando enfriar luego el aglomerado en porciones individuales. Siguiendo una técnica similar, pero agregándole no solo coco, sino frutas o semillas, se logró incrementar la variedad de estos postres que todavía se continúan elaborando en la actualidad (Anónimo, 1995: 46).²

1. Ñame y yuca también se emplearon de igual manera. El *jujú* o *fufú* es una clara reminiscencia de la gastronomía ancestral en este y otros muchos lugares de las Américas habitados por colectivos negros, pues todavía es un plato de común usanza en varias regiones de África Occidental. En Tumaco se le dice “bala” y “mote de guineo verde” en el Caribe colombiano. También es la base de las carimañolas, de las aborrajadas, y del *jujú* guapireño, entre otras varias especialidades culinarias de la gastronomía afro del país. Ver más detalles de este plato y de muchos otros más que se preparaban en los “fogones negros” del Valle del Cauca durante el siglo XIX en Patiño (2007).

2. “Los negros hemos sido buenos para la panela. Desde tiempos de las abuelas hemos hecho panelitas, pero no solo de coco, sino de papaya, ñame, corozo, ajonjolí, frutas, hasta limones. Cada familia tiene su secreto; a mí me gusta usar papaya biche, poner una cantidad de coco

En otro renglón de aplicación gastronómica de los frutos secos de la palma conocida como táparo “puestos así tras cuatro o seis meses de conserva, molidos y batidos en agua”, se obtuvo un finísimo aceite que sirvió no solo para lubricar armas de fuego o encender lámparas, sino “para freír, huevos y otras cosas” (Anónimo, 1995: 47). Del tronco, las culturas negras también extrajeron un látex del que “sale una leche superior a la de todo ganado” (Anónimo, 1995: 46). Al dejarla secar, se volvía, además, “muy mantecosa y bien cuajada” con sabor comparable al más sabroso de los quesos. Molida, adobada con sal y puesta en el fuego se obtenían una pasta que –tras ser tamizada en paños o “lienzos sutiles”– brindaba coladas muy apreciadas aún entre los blancos, quienes no dudaron en tildar a estos derivados de “manjares delicados”.

Una variedad distinta fue la denominada “leche clebe”, que, a juicio de un cronista del siglo XVIII, era superior a la elaborada por los blancos con el mismo insumo de ganado vacuno. Se obtenía al mixturar la leche de táparo en vino, azúcar y canela antes de someterla al proceso arriba descrito. Y en otra modalidad de la versión anterior, del maíz algo fermentado en agua y mezclado después con leche, se hizo una colada espesa o natilla conocida todavía en la región como *birimbí*.¹ De otra parte, a los frutos de la palma mil pesos, “de la similitud de las aceitunas [sic], pero un tantito mayores”, las colectividades negras del Chocó, acostumbraron ponerlos a calentar un poco para quebrantar la dura cáscara. Luego de obtener la semilla, estas se volvían a poner en el caldero y se les añadía sal. Tras la cocción, se lograba un “salvado” más o menos homogéneo que se pasaba por un cedazo de tela y se lograba extraer, tal como lo refirió un cronista del siglo XVIII, “una leche muy aceitosa [sic], y suave (aunque de color desagradable por tirar a morado) pero se toma con quanto [sic] se puede tomar leche de ganado” (Anónimo, 1995: 46). De

por tres de papaya, y unos clavos de olor y trocitos de cáscara de limón o naranja. Se reparten entre la familia, pero también se venden y por ahí se gana una platíca”. (Imelda Palacios, entrevista personal, Bahía Solano, Chocó, 12 de agosto de 2006).

1. Esta última preparación puede ser otra muestra clara de africanía, pues en varias regiones africanas se hacen coladas siguiendo métodos muy parecidos. Es más, el nombre de *Birimbi* corresponde a una región de la actual República de Burundi. Sobre su preparación, se dice: “se deja el maíz en suficiente agua por tres días, se saca y se muele bien fino; se disuelve en agua fresca y se cuele en cedazo de crin para que quede la susanga (o afrecho). Se deja reposar por tres días para que fermente un poco, desaguándolo, es decir, quitándole el agua de arriba hasta que quede una colada bien espesa. Se le agrega canela, clavos, hoja de naranjo y panela, se revuelve bien. Se sirve frío o caliente mezclándolo con un poco de leche, si se desea” (Ministerio de Cultura, Sistema Nacional de Información Cultural, “Gastronomía-Chocó”, Bogotá).

los dátiles también se extrajo aceite y del zumo, combinándolo con cacao, se hizo una bebida caliente de gran aceptación. Mas esta no fue la principal utilización de los frutos de la palma mil pesos, pues con ellos se creó una variedad de licor que, conjuntamente con el guarapo de caña, entró a amenizar fiestas, reuniones y ocasiones especiales. En una de las varias recetas que aún perviven, ellos se ponían a fermentar añadiéndoles la “miel que es necesaria”. El producido se destilaba luego a través de rudimentarios alambiques, obteniendo así una bebida alcohólica que, al decir de alguien que la probó a mediados del siglo XVIII, era “muy fuerte, pero sustancial” (Anónimo, 1995: 46).¹

Del procesamiento de los corozos de la palma de chonta o chontaduro, los viajeros encontraron similares a las castañas españolas, también se elaboró un masato de gran calidad. Los frutos también se comieron apenas escaldados en agua o medio salteados con sal al calor de un caldero. Sobre su sabor, un paladar blanco del siglo XVIII advirtió que esta fruta “es arenosa no de mal gusto, y con miel o dulce de esta [manera] es mejor” (Anónimo, 1995: 46). De los cogollos se obtuvieron, además, los ahora denominados palmitos. Igual utilización se les dio a los retoños del naidí y a los de otras tantas palmas y de todos ellos, tras molerlos y adobarlos con azúcar, también se hicieron apetitosas jaleas.

Alimentación y espacios de autonomía

Con la infinidad de materias primas que se utilizaron y con las novedosas preparaciones culinarias que salieron de la inventiva de sus creadores, se generó con el tiempo una compleja y variada cocina negra que aún hoy hace parte infaltable del patrimonio gastronómico colombiano. Sin embargo, los encargados de imponer los sentidos del orden imperial contemplaron desde un inicio con abierta desconfianza

1. En el presente subsisten varios de estos licores tradicionales. El de mayor consumo, sin duda alguna, es el destilado de caña llamado *biche*. Como indica Belisario Valoyes: “para mantenerse en pie en este clima, para ir a pescar, para ir a rozar monte, para sembrar su colino (plátanos), en las fiestas, en los bautizos, en los matrimonios, en los velorios se boga biche”. Pero no solo tiene este uso social, pues al agregársele hierbas aromáticas quedan los famosos balsámicos “muy buenos para curar enfermedades como la gripe, problemas de pulmones, la tos, el calor del cuerpo y muchos males más”. Este balsámico, adobado con otros productos naturales —animales, minerales o vegetales— y con “oraciones y secretos” es la base de muchas “contras” para mordeduras de culebras o animales ponzoñosos y, como también anota don Belisario, para “realizar cosas mágicas, tanto buenas como malucas según la ciencia de cada cual” (Belisario Valoyes, entrevista personal, comunidad de Mesopotamia, Bojayá, Chocó, 3 de julio de 2003).

la creativa tarea de búsqueda, preparación y comercialización de alimentos a la que estaban asistiendo y, con su oposición a que ella continuara, revelaron que en este tema se estaba jugando algo más que el encuentro de nuevas alternativas nutricionales que complementarían la restringida ración esclavista.

A juzgar por sus pronunciamientos, vieron en la “comida de negros” una amenaza directa contra los parámetros básicos de subordinación que se debían acatar dentro del régimen colonial y que, para el caso de estos estamentos, se basaron en la restricción al máximo posible de su movilidad espacial para facilitar el control político, económico, social y cultural. De allí que muchos burócratas pensaran que al propiciar (o abiertamente prohiar) la circulación de estos ponentes de la “plebe” –de rango más o menos amplio, según se fuera esclavo o libre– por el territorio chocono en aras de satisfacer las necesidades alimenticias, las mismas élites locales estaban fomentando el que sus subordinados construyeran un estilo de “vida volante” que escapaba a la supervisión de las autoridades civiles y eclesiásticas de la Corona española.

Por este motivo, muchos reformadores ilustrados entraron en abierto conflicto con los esclavistas que habían creado fórmulas alternas de satisfacción de las cuotas alimenticias de los Reales de Minas y censuraron abiertamente el “alborozo” con que los esclavos y los libres estaban aprovechando las “perniciosas licencias” que se les habían otorgado para cumplir con estos menesteres.¹ Por ello, varios burócratas intentaron a lo largo del siglo XVIII prohibir las movilizaciones hacia áreas no controladas por el régimen colonial y, en este orden de ideas, muchos de ellos se mostraron en contra del libre tránsito de los cazadores de manatíes –mulatos y zambos en su inmensa mayoría– por la frontera norte de la Gobernación.

Se adujo para ello que estos pescadores creaban circuitos de acopio de carne no regulados por la Real Hacienda y que durante sus largos recorridos de rastreo llegaban hasta la “culata del Golfo de Uravá [sic]”, es decir, hasta los dominios de los cuna, siempre rebeldes al poder español, y una vez allí podrían entrar –y de hecho lo hicieron– en “peligrosas coligaciones” con estos “forajidos”, amén de otros “delincuentes” que circulaban por aquellos lejanos linderos. Varios “manaticeros” fueron, entonces, perseguidos por dedicarse a esta actividad y, para enumerar uno

1. Los funcionarios borbónicos denunciaron que las estrategias para obviar costos, eran una violación flagrante de los Códigos Negros vigentes que taxativamente estipulaban que la alimentación, el vestido y las medicinas debían surtirse por el amo. Estas fórmulas de engaño no autorizadas demostraban, de otra parte, la precaria capacidad de control social que aún entre las élites tenía el Estado colonial en aquella lejana frontera.

de los varios expedientes que se abrieron por esta causa, en 1745 fueron capturados como “reconocidos manaticeros”, los mulatos libres Cristóbal Rodríguez, Vicente de Santiestevan, Diego de Cartagena, Joseph Víctor de Cartagena, Ramón Martínez, Pedro de Lorza, Diego de Vaca, Agustín del Campo y Francisco Briceño.

Todos fueron sindicados de entablar “ilícitos contactos” con el enemigo inglés, de ejecutar fraudes con contrabandistas, de consolidar tratos comerciales con negros cimarrones y de servirles de guías a todos ellos por zonas inhóspitas que les permitieron burlar las vigías aduaneras y las patrullas de control que había dispuesto la milicia estatal (BNC, Protocolos, t. 1605-1810, libro 357, ff. 82r a 89v). En algunos momentos del siglo XVIII el seguimiento a esta actividad fue tan intenso que las autoridades centrales del virreinato les solicitaban con cierta periodicidad a los gobernadores informes sobre la “extirpación” de ese oficio. Entre otros, en 1772 el gobernador Jaime Navarro, exagerando su efectividad en este ramo de policía, informó, entonces, que gracias a su gestión los cazadores de manatí iban en descenso.

Supuestamente quedaban tan solo doce en la región y su número podría disminuir aún más debido a que las campañas en su contra los habían obligado a replegarse hacia los dominios de los cuna (BNC, Protocolos, t. 1605-1810, libro 357, ff. 115r a 117v). A la larga primaron, sin embargo, los intereses económicos de los esclavistas y las autoridades nunca pudieron controlar esta actividad. Demostrando de paso la fragilidad de su poder, el teniente de gobernador del Citará, Manuel Martínez, tuvo que transigir y permitir que

la pesquería de manatí, atendiendo a los parajes en que se pesca, que es en las ciénagas, a la comodidad de las cuadrillas [sic] de negros y calidad de sus pescadores, ttengo [sic] por conveniente el Real Servizio [sic], y vien [sic] de aquellos mineros y cuadrillas, que se debe permitir dicha pesca (BNC, Protocolos, t. 1605-1810, libro 357, f. 119r).¹

En otro espectro radicalmente contrario de esta misma situación, los agentes imperiales tuvieron, paradójicamente, que valerse del enorme conocimiento recolectado por los negros y pardos durante sus recorridos por remotos lugares de la Gobernación para entender mejor el territorio que en vano se esforzaban por someter al orden colonial. Estaban en un espacio que en gran parte desconocían, se sintieron en medio

1. Aspectos relacionados con la historia ambiental y cultural tejida alrededor del manatí en Chocó y Darién, se encuentran con más detalle en González (1999) y Peralta (2003).

de un “desierto verde” inconmensurable y no pocos lo percibieron inclusive como un “paraíso del demonio”, de allí que para trazar al menos alguna “carta confiable” y obtener algunas noticias certeras de la parte norte de la cuenca del Atrato, el ingeniero y militar Juan Jiménez Donoso tuvo que recurrir en 1780 a los servicios de varios mulatos locales (a la sazón expertos cazadores y pescadores).

Uno de ellos fue el manaticero Mauricio de Castro, quien residía en una isla del caño de Tarena o del Tigre, una de las siete grandes bocas que conformaban el delta de este río en el golfo de Urabá. Gracias a este “práctico”, el oficial español tuvo conocimiento de que

habiendo navegado por este caño un día y pasado por una ciénaga del mismo nombre, llegó al pueblo de Tarena, que por tierra a medio día corto fue a Tutumate, que cae sobre el golfo. Que navegando después un día llegó al pueblo del Tigre en donde a medio día corto, se encuentra con Arquía, entre cuyos dos pueblos está el de Cuqué, y añadió que estos indios, aunque cunas, son mansos (Jiménez, 1954: 235).

Quando la expedición llegó a la ciénaga de Tumaradó, la comisión tuvo que pedir ayuda al corregidor de Murrí para poder hacer el inventario de los principales accidentes del terreno y de las “producciones” que se podrían aprovechar. Este le envió a uno de sus criados, el mulato Pedro Peña, otro experto cazador de manatíes, que conocía muy bien el área pues sus presas habitaban en aquel humedal. De boca de aquel “práctico de estos ríos”, se enteró el ingeniero que siguiendo por dos días el curso del río Tumaradocito desde la ciénaga, se llegaba a un punto “donde hay unas palmas reales, de las que comió dátiles y no se conocen en otra parte, que recogió una botija perulera de miel de veintidós frascos de a cinco libras y arroba y media de cera, y en fin, que había muchos cedros” (Jiménez, 1954: 328).

Varios reformadores borbónicos tampoco estuvieron de acuerdo con que los negros y los pardos se dedicaran tan activamente a la explotación de fuentes alimenticias distintas a las asignadas en la ración habitual. Desde su punto de vista, estas tareas eran, ciertamente, “labores edificantes” que los alejaban de la “vagancia” a la que supuestamente los impulsaba no solo su “natural desidia”, sino un “clima ardiente” y una naturaleza pródiga en recursos naturales. Pero la consecución de alimentos –supuestamente “con muy poco esfuerzo”– podría dejarles demasiado tiempo de ocio para acrecentar “nefastos vicios” como su “desbordante pasión por el juego o la embriaguez” que los “embrutecía” cada día más.

De los libres que vivían en las riberas del río Opogadó, se dijo que en sus largas

travesías por la selva se negaban a asistir a los servicios religiosos y que vivían en medio de “embriagueces”, “juegos de truco” y continuas reyertas. También se negaban a trabajar “disciplinadamente” en las minas y, por este motivo, el minero Nicolás Gutiérrez elevó el 18 de julio de 1791 una propuesta de “gobierno” ante las autoridades de Citará que buscaba “cortar su libertad” colonizando la zona desde Cupica, vía el río Napipí, o desde Quibdó mediante un camino de piedra. Así llegaría la sociedad colonial a este “desierto”, donde la misma naturaleza conspiraba para la “poca laboriosidad” de sus habitantes, pues “la proporción de pez y plátanos ha sostenido en una desdichada holgazana vida al artísimo [sic] número de gente de color que no se ocupa en la minería” (AGN, Poblaciones del Cauca, t. 2, Doc. 12, f. 313r).

Y si bien algunos ilustrados solo vieron con desdén que el ñame, plátano, maíz eran el “objeto de sus trabajos y el producto de su miserable agricultura” (De Caldas, 1966: 93), otros varios autores notaron que, pese a sus condiciones de pobreza, muchos habían logrado desarrollar pequeñas unidades productivas que dejaban excedentes para la venta. En su recorrido por la cuenca del Atrato, un anónimo viajero, alrededor de 1777, dejó constancia de haber visto varias de ellas y, para citar tan solo algunos casos, se encontró con que desde la desembocadura del río Munguidó a la del río Neguá “a una y otra vanda [sic] de Atrato, se cuentan nueve [sic] casas de mulatos, y negros libres, con platanares, y pedazos de caña dulce” (Anónimo, 1948: 21-22).

Un poco más allá, en la quebrada Necedá, existía también “una casa de gente libre con platanar” y, como muestra del aprovechamiento de otro elemento de primera necesidad, el viajero advirtió también que en este curso de agua “sale un Ojo de sal, que suelen cocinar” (Anónimo, 1948: 21-22). Unas “vueltas arriba”, al lado de la mina de San Joaquín de propiedad de la esclavista María Clemencia, se hallaban también dos casas de “negros libres con sus matas de plátano” (Anónimo, 1948: 21-22). Todos ellos expendían los excedentes del autoconsumo entre las minas y, de igual manera, con la domesticación de saínos, guatines, aves y demás especies de corral, otros varios libres lograron adquirir recursos monetarios para acceder a mejores condiciones de existencia (muebles, ropa, medicinas, anzuelos, hachas, machetes, joyas, adornos, etc.).¹

1. Para el caso del “dios te dé” en cautiverio, los libres y esclavos sabían que “afuera son muy apreciadas” y que los compradores estaban dispuestos a dar pequeñas fortunas por los ejemplares despresados, llegándose a presentar el caso en el cual un ansioso comensal llegó a pagar dos pesos por un único ejemplar (precio equiparable a un almocafre de minería).

Con el avance de estas “industrias” independientes, los libres se constituyeron en piezas claves de la empresa minera al crear verdaderos circuitos regionales de aprovisionamiento que facilitaron cierta autonomía de las minas chocoanas de los centros de poder cercanos (Panamá, Popayán o Santafé de Antioquia) de los que se dependió en grado extremo al comienzo del ciclo de explotación aurífera. Y el incremento de la importancia social de este grupo fue precisamente otro factor que se contempló con desconfianza por parte de algunos agentes de la cúpula dirigente. El corregidor Francisco Javier Conto, dio cuenta el 6 de octubre de 1802 que a lo largo del río Andágueda existían varios poblados de “pardos libres” y que en ellos varios residentes lograban cierta autonomía personal al mercadear “prodigiosamente con algunos dueños de minas en las siembras de plátanos, maíz, sales, caña dulce, que son los ordinarios frutos de este país con que se mantiene, y como de la casería [sic] de animales [y de] pesca con que se surten las cuadrillas de minas y pueblos de Quibdó” (AGN, Poblaciones del Cauca, t. 2, doc. 5, F. 141r).

Con esta “independencia” iban creciendo en “arrogancia” y “vanidad” y, según el parecer de algunas autoridades, no solo se dedicaban a “exhibir” sus logros “sin pudor”, sino que transmitían su ejemplo a los esclavos con los que tenían contacto. Por lo mismo, un minero señaló en carta al primer mandatario de la Gobernación que él y varios de sus colegas ya estaban temiendo alzamientos en las cuadrillas “envalentonadas” por esta causa. Al menos en la cuenca del río Beberá se debería vigilarlos, pues no en vano los grupos más “revoltosos” eran

los negros y mulatos de que boy [sic] tratando, son señor Exmo., libertos o hijos de tales que reconocen su origen en las cuadrillas de esclavos [sic] que sirven en las minas donde cuentan muchos y muy cercanos parientes. A estos negros alarbes, la esclavitud les induce un continuo deseo de sacudir ageno [sic] imperio, siendo tan natural el deseo de la libertad, como consecuente a el, la disposición para intentarla (AGN, Milicias y marina, t. 134, f 225v).

Y precisamente del contacto asiduo que se estaba presentando entre todos los sectores del “común” podrían sobrevenir las “mayores desgracias” para el Chocó en el futuro cercano. Una parte significativa de estas “peligrosas conversaciones” giraba, por supuesto, alrededor de la consecución, procesamiento, elaboración y venta de alimentos y, a pesar de que las leyes imperiales ordenaban que cada “casta” tuviera una existencia por separado, en estas materias siempre se presentaron nexos informales que llevaron al intercambio de conocimientos, a la

cooperación en quehaceres productivos (desmonte del bosque, cultivo de especies vegetales, faenas de cacería, jornadas de pesca, etc.) y a la permuta de productos que permitió aliviar las condiciones de existencia de todos estos sectores.¹

Obviamente la racionalidad misma del régimen colonial los puso a competir fieramente por la cantidad de tierras y de alimentos disponibles, pero también hubo espacio para la concertación de intereses disímiles. En el caso del intercambio presentado entre libres y esclavizados, este fue tan asiduo que las autoridades reales se esforzaron en vano para impedirlo en aras de que

no encuentren puertas falsas los esclavos en la continuación de sus compras y cambalaches [con los libres], que propiamente son marañas y enredos. [Por lo mismo], se les ha de percibir [a los esclavos] que de ejecutar o consentir en la prosecución [sic] de sus nombrados tratos con los tales libertos o otras cualesquier personas. No precediendo el beneplácito y expreso consentimiento del minero, quedan declarados incurso en la pena de cincuenta azotes por primer vez y se aumente el castigo según fuere la reincidencia (AGN, Milicias y marina, t. 14, f. 226r).

Con los indígenas sucedió algo similar. Hubo varias disputas con los pardos y negros por los terrenos habilitados para el cultivo de maíz y plátano (motivados también por los intereses de mineros y corregidores), pero también fue frecuente encontrar que cuando se trató del mutuo beneficio, estos sectores entraron en rápidos acuerdos. La cercanía pluriétnica motivada esencialmente por la problemática alimentaria propició, entonces, no solo el surgimiento de contactos en el campo material, sino que allanó el camino hacia relaciones más complejas dentro de la estructura social como el establecimiento de enlaces afectivos interétnicos o interestamentales, la crianza compartida de hijos, la celebración colectiva de fiestas y ritos, el intercambio de tradiciones culturales, la gestación de lazos de parentesco real o simbólico, el nacimiento de normas de convivencia colectivamente creadas y demás expresiones de vida comunitaria que cohesionaron al “común” en sentidos no deseados por los parámetros de aislamiento social deseados por el poder colonial.

1. En el presente se siguen dando estas sesiones de trabajo conjunto o “mingas” y estrategias de trabajo asociado como la de la “mano cambiada” en la cual los miembros de una colectividad trabajan en las parcelas de otros, sabiendo que habrá reciprocidad en cualquier momento. Esto se realiza entre personas pertenecientes a un caserío, entre comunidades distintas o entre sectores procedentes de comunidades negras e indígenas.

De todas formas, este acercamiento fue más estrecho entre libres y esclavos, ya que ambos estratos estuvieron en las mismas cuadrillas, compartieron tradiciones culturales afines y tuvieron vivencias de marginación similares. De allí que los reformadores ilustrados siempre observaron con sospechas esta “estrecha unión” y temieron siempre su alzamiento en conjunto. Preso de este recelo, un funcionario intentó prohibir todo contacto y demandó en 1783 que tanto a los libres como a los “señores de mina y cuadrilla” se les prohibiera establecer circuitos ilegales de alimentos o de toda clase de mercancías de primera necesidad, habida cuenta que de los tratos y contratos que quisieran seguir y acostumar dichos libertos con los esclavos... [dañado] resulta el malicioso arbitrio de que pretenden perpetuar las deudas de su cargo con la dicha hacienda [del amo] y por otra parte... [dañado] posibilitar y aumentar las de los esclavos... enmarañados y seducidos [por las ofertas de los libres] (AGN, Minas del Cauca, t. 1, s. f.).

Y su unión resultaba aún más nociva cuando durante su trasegar por el territorio en busca de sustento, ambos estratos se reafirmaban cada día en su espíritu de rebeldía contra los mandatos de los blancos. Los científicos ilustrados, asesores de los reformadores imperiales en estas materias, conceptuaron a este respecto que dicho espíritu de rebeldía se potenciaba mucho más por la seguridad que adquirían luego de conocer a fondo el medio ambiente donde vivían y el aprender a existir sin dificultad en él. Por ello, tal como lo entendió Francisco José de Caldas, el negro y aún el pardo

cuando el jefe quiere corregir los desórdenes, entonces vuelve sus ojos a los bosques tutelares de su independencia. Cuatro tiestos, una red, un hacha, su cuchilla y su lanza se colocan con velocidad sobre la barca, adonde le siguen su esposa y su familia: rema: atraviesa el laberinto de canales que forman los ríos hacia su embocadura, se hunde después en las selvas y se arranca para siempre de una sociedad que coartaba sus deseos, o que castigaba sus delitos (De Caldas, 1966: 99).

Fue así como estos lugares se convirtieron ciertamente en los “bosques tutelares de su independencia”. En poco tiempo los negros y pardos se sintieron allí cómodos y seguros. Poblaron lo que otros percibieron tan solo como una “selva tupida”, con nuevas posibilidades de supervivencia y lograron crear, en este medio ambiente particular, colectividades relativamente autónomas de una sociedad que

se empeñaba en negarles su dignidad. Legaron el saber adquirido a posteriores generaciones de “renacientes” y, cuando ellas se expandieron por todo el litoral, lo convirtieron de manera definitiva en su nuevo hogar.

Agradecimientos

Los datos testimoniales y notas de archivo necesarios para elaborar este artículo hicieron parte del proyecto de investigación denominado “Lineamientos generales para la formulación de un Plan de Manejo Comunitario del complejo del humedal Los Plátanos, Medio Atrato, Antioquia/Chocó”, adelantado por la Fundación Espavé, la Asociación Campesina Integral del Atrato (hacia) y la IUCN de Holanda durante el período 2001-2005. Quiero agradecer de manera especial a quienes proporcionaron información valiosa en el trabajo de campo como informantes: Belisario Valoyes, Comunidad de Mesopotamia, Bojayá (Chocó); Efrén Mena, Comunidad de Isla de los Palacios, Bojayá (Chocó); Heriberto Roa, Comunidad Isla de los Palacios, Bojayá (Chocó); Imelda Palacios, Bahía Solano (Chocó); Pilar Rojas, Comunidad Isla de los Rojos, Murindó (Antioquia); y a Rubiela Salazar en Turbo (Antioquia).

Referencias bibliográficas

- Anónimo (1948). “Descripción de la Provincia de Zitará y curso del río Atrato (1777)”. *Boletín de la Sociedad Colombiana de Geografía*, vol. VIII, n° 1, marzo, Bogotá.
- (1995). “Razón extensa, y verídica, de todas las observaciones, que se han hecho de todos los árboles, plantas, animales cuadrúpedos, volátiles, insectos, sabandijas y serpientes venenosas, que la naturaleza por sí a criado, y fabricado en todas estas dilatadas montañas de las provincias del Chocó y es como sigue... (¿1780?)”. *Estudios Sociales* (Gregorio Saldarriaga, transcriptor). Medellín: FAES, n° 8 y 9.
- Colmenares, Germán (1979). *Popayán: una sociedad esclavista, 1680-1800*. Medellín: Editorial La Carreta.
- De Caldas, Francisco José (1966). “Del influjo del clima sobre los seres organizados [1808]”. *Obras completas de Francisco José de Caldas*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- De Ulloa, Antonio (2002). *Viaje a la América Meridional* [1748], t.1. Madrid: Dastin.

- De Ulloa Jorge Juan y Antonio (1983). *Noticias secretas de América sobre el estado naval, militar y político de los Reynos del Perú y Provincias de Quito, Costas de Nueva Granada y Chile* (1826), vol. 113, t. 1. Bogotá: Biblioteca Banco Popular.
- González, Luis Fernando (1999). “El Darién: ocupación, poblamiento y transformación ambiental. Una revisión histórica”. En *Caracterización ambiental del Darién colombiano* (Fernando Uribe, director). Medellín: Fundación Natura - Corporación Académica Ambiental - Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad de Antioquia.
- Gumilla, José (1955). *El Orinoco Ilustrado* [1741]. Bogotá: Editorial ABC.
- Jiménez Donoso, Juan (1954). “Relación del Chocó, o de las provincias de Citará y Nóvita que tienen esa denominación... [1780]”. *Historia Documental del Chocó* (Enrique Ortega Ricaurte, comp.). Bogotá: Editorial Kelly.
- Jiménez, Orián (1998). “La conquista del estómago: vianda, vituallas y ración negra siglos XVII-XVIII”. En *Geografía humana de Colombia. Los afrocolombianos*, t. VI. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- *El Chocó: un paraíso del demonio. Nóvita, Citará y el Baudó siglo XVIII*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia.
- Mollien, Gaspard Théodore (1992). *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá: Colcultura y Banco de la República.
- Patiño, Germán (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Peralta, Jaime Andrés (2003). *Tras el rastro de las últimas sirenas; historia ambiental y cultural del mantatí en el Chocó biogeográfico*. Medellín: Fundación Espavé - HACIA - IUCN.
- (2006). “Capitanes de cuadrilla; constructores de un poder negro en el Chocó colonial”. *Premio Memoria, IV Convocatoria*. Medellín: Museo Universitario Universidad de Antioquia.
- Reclus, Armando (1991). *Exploraciones a los Istmos de Panamá y de Darién en 1876 y 1878*. Madrid: Enrique Rubino.

Glosario

Cimarrones. Durante el siglo XVIII se conoció con este término o con el de *huidos* a los indígenas y esclavos que se fugaban del dominio de los “corregidores de indios” o de los “señores de mina y cuadrilla” para internarse en territorios no controlados por los sectores hegemónicos. Aquí se utilizará el término en relación exclusiva con los esclavos.

Esclavos bozales y criollos. Al inicio del ciclo minero chocoano (1680-1730) la mayoría de las cuadrillas estuvieron compuestas por esclavos “bozales”, es decir, por cautivos recién llegados de África o importados de las factorías antillanas de Holanda, Portugal, Francia e Inglaterra. Se tuvieron como más “mansos” y, por desconocimiento del territorio, se los valoró como menos huidizos. Sin embargo, tras varias revueltas protagonizadas por bozales, los empresarios mineros prefirieron a los criollos o nacidos en la Nueva Granada para componer sus cuadrillas.

Gobernación del Chocó. En 1726 el Chocó se segregó de Popayán y se erigió como Gobernación independiente. La jurisdicción se dividió en dos provincias, la de Nóvita, lugar donde se estableció la capital, y la de Citará. Cada una de ellas correspondió, en términos generales, a las cuencas altas e intermedias del río San Juan y Atrato respectivamente. La zona del Baudó fue un territorio poco controlado por el sistema colonial, aunque hizo parte formal de esta unidad administrativa. El golfo de Urabá y el curso bajo del Atrato estuvieron asignados a la vecina Provincia del Darién, pero estos dos parajes estuvieron ligados a la vida económica, política y social del Chocó.

Libres de todos los colores. Este estamento estuvo compuesto, de una parte, por antiguos esclavos que habían accedido a la libertad ya fuera por compra directa de ella, por servicios prestados a la Corona o por gracia testamentaria y/o libre voluntad de los amos. Pero agrupó también a una serie de “castas” que se habían formado por la vía del mestizaje en la zona (mulatos, zambos, cuarterones, ochavones, etc.) y que por su apariencia física, por su movilidad espacial o por factores especiales de nacimiento (ser reconocidos como hijos legítimos de los amos, por ejemplo) no se podían adscribir directamente a la condición servil.

Viajeros y memoria culinaria en Cartagena de Indias en el siglo XIX

GIOBANNA BUENAHORA MOLINA

*Herederos del dolor y del silencio,
acaso hayamos incorporado fortísimamente
el deber de la memoria sin preguntarnos
qué hacer con el recuerdo,
que es básicamente una pregunta política.*
— Federico Lorenz, citado en Rufer, 2010

ANTHONY BOURDAIN, EL FAMOSO chef neoyorquino, dijo que el mercado de Bazurto era uno de los mejores lugares donde había comido; que el pescado con patacones en la Boquilla, sentado frente al mar, con una cerveza bien fría cumplían los deseos de cualquier hombre común y corriente. Visión distinta tenían los viajeros extranjeros (europeos y americanos) del siglo XIX, quienes a su paso por Cartagena y otras regiones del Caribe coincidían en que la atmósfera olía a peste; el aspecto lúgubre como un claustro cobijaba seres más sucios, más negros y más miserables aún. Sumemos las continuas guerras civiles, inundaciones, plagas de insectos que destruían las cosechas (las de langostas en 1878 y 1890). Además, por la escasez de alimentos, la ausencia de agua potable –usualmente los cartageneros se veían forzados a consumir agua salobre de pozos cavados en las cercanías al mar–, tenemos un cuadro donde el hambre y la miseria eran huéspedes obligados.

Para estos viajeros, los gustos culinarios del pueblo eran los más limitados y desagradables de toda la República, mejoraban en las mesas de los señores blancos

a quienes sus criadas, negras e indias, les preparaban los platos extranjeros con productos del Caribe. La comida de las gentes del pueblo es reseñada siempre desde el asombro y la extrañeza, y pocas veces se le concede algún tipo de magnificencia. El relato es más prejuiciado en tanto los viajeros se especializan y se alejan del oficio de cronistas. Sin embargo, es precisamente esta característica la cual me lleva a apoyarme en los textos de los viajeros, pues su “objetiva” narración permite un punto de referencia ante la literatura de la época y los informes oficiales. A este respecto, Balmaseda se quejaba: “no tenemos hoy en el estado agrónomos científicos, no tenemos veterinarios, no tenemos mecánicos, no tenemos ingenieros hidráulicos, ni de puentes y caminos, ¡hay de nosotros! Solo tenemos políticos y literatos”.

“Memoria, palabra e imaginación convirtieron a la cocina caribeña en un espacio de *poiesis* y en un anuncio de libertad” (Mintz, 2003), en una red de convivencia que negocia y resiste a la colonización, y en el ámbito necesario para pensar en la soberanía alimentaria de nuestros pueblos. Compartir el alimento es un hecho que traduce el pertenecer y el reconocerse en las subjetividades que nos atraviesan, pues no solo nos restringimos al acto de comer, sino que también lo proveemos de significaciones y lo asociamos a ejercicios simbólicos específicos.

Entender la naturaleza históricosocial de un país, pasa necesariamente por el estudio de las particularidades cotidianas, en este sentido qué se come, cómo, cuándo, quiénes, cómo se prepara un mismo plato de acuerdo a las condiciones sociales, cuáles son las diferencias entre la cocina habitual y la festiva, qué se conserva y transforma, son preguntas necesarias para adentrarnos en ese espacio cultural que se ha naturalizado y ha colocado lo femenino como eje central de sostenimiento de las tradiciones y costumbres. Comer es una actividad diaria, necesaria, que implica un ejercicio de socialización y está en relación directa con los placeres carnales, con la sexualidad.

La cocina, como espacio doméstico, era “provincia de negros y negras, lugar de humus y olores agrios, zonas de aguas calientes, receptáculo de desperdicios” (Cruz Ortiz, 1996). Esto explica la ausencia de la mirada a las prácticas culinarias cotidianas; se registran las de otros –indígenas, negros, bogas– por un observador que se asume en condición de extranjero, y así puede establecer la distancia necesaria para determinar que la forma de alimentarse “era una característica intrínseca individual tan básica e inalterable como lo era la posición social” (Montanari, 1994), y permitía clasificar y cosificar al otro, ubicándolo en un lugar de naturalización, que en el caso de la población negra y pobre de Cartagena

estaba de lado del barbarismo, ante las maneras civilizadas de los criollos, los extranjeros y los habitantes del interior del país, aspecto que viene a confirmar cómo se construye el Estado-nación a espaldas del Caribe.

Para la élite, afirma Cruz Ortiz, la cocina fue un territorio perdido, el poder se menguaba y esta zona de la casa exigía negociación constante. La cocina como lugar de habitación solo viene a tener atención hasta el siglo XX, auspiciado por los discursos de higiene que empiezan a proliferar en el siglo XIX, y por la necesidad de reubicar a las mujeres en un espacio que realmente les obligara a practicar la enseñanza de la economía doméstica en toda su extensión. Además, la cocina se convierte en el ámbito de las ensoñaciones domésticas de una vida saludable. En tanto este discurso cobra fuerza, se pierde el miedo a la esclava negra o la mujer indígena, y empieza a ser vista como colaboradora –servicio doméstico– que hay que culturizar. Así, la cocina pasa a ser el espacio natural femenino, sin importar ya el color de piel o la clase social.¹

En este sentido, van a ser las mujeres las portadoras de una memoria culinaria, que pasa a ser una referencia a nivel nacional, en tanto práctica de continuidad, pero también contestataria. La cocina como memoria es transversal, puede ser oficial, subalterna, material, de élite y en ella se desarrollan múltiples narrativas personales; la cocina como lugar de memoria nos permite –o al menos en este trabajo– plantear una relación con los sujetos y las historias invisibilizadas.

Sin embargo, esta investigación no pretende instituir una visión cerrada sobre el Caribe colombiano, ni sus diferentes regiones en términos culinarios y socio culturales. La mirada de los viajeros es una entre otras, y hace falta ahondar en la literatura, los documentos oficiales, los recetarios de cocina, los archivos de comercio, los testimonios de la “gente común y corriente”, los registros alimentarios de internados y escuelas, las revistas para mujeres. Lo que realmente interesa es entender cómo se construye la voz del otro, quién está autorizado para hablar y cómo se pueden desafiar las narrativas dominantes que han negado sistemáticamente la presencia de otros y otras.

1. No es de mi interés en este trabajo adelantar una discusión sobre la cocina como espacio de opresión femenina, si bien el discurso patriarcal ha establecido que ese es nuestro entorno natural, creo que la victimización y pauperización del oficio femenino no nos permite acercarnos a las estrategias de resistencia que generaron miles de mujeres ante el poder de los otros y otras, y sigue siendo en gran medida un espacio velado, al cual solo accedemos por fragmentos de historias personales, por la recreación del cine o una representación literaria que excede los usos románticos.

Cartagena: sabor a libertad

*La forma en que los esclavos
utilizaban la preparación de los alimentos
para escapar a la definición de sí mismos
que les imponían los demás
es un ejemplo del sabor a libertad.*

— Sidney Mintz

Durante el siglo XIX era común encontrar en el mercado de Cartagena, que funcionaba de cinco a nueve de la mañana, tasajo y tocino, la base de la alimentación de los pobres. Además gallinas, pollos y palomas. Para el teniente de la marina sueca, el sueco Carl August Gosselman, era más grato verlos en el mercado que en la mesa, pues las carnes eran reseca y la preparación pésima. Además, asegura Gosselman que la impresión que producía la carne de res colgada era una afrenta al buen gusto:

su aspecto y sabor son los peores, se le cuelga en varas, cortada en largas tiras que se secan al sol [...] más abajo se ven enormes cubos de manteca como desagradable sustituto de la manteca, con la que preparan la comida. Los carniceros acostumbran sangrar a los bueyes en el cuello: extienden la piel en tierra, fijándola con estacas de madera; recogen cuidadosamente el sebo, cortan las partes carnosas en tiras, y el resto se arroja a la calle. Aún en los expendios el espectáculo es el mismo (Gosselman, 1981).

También había bálsamo de María, que es manteca de los almendros de la palma de corozo y conservada en un nido de bambú; resina de drago, jengibre; aceite de coco, de oliva, de linaza, anís fresco, azúcar Honda, Ocaña, Sincelajo y refinada; aguardiente de anís, inglés, refinado, bacalao, café, cacao del Magdalena, de san Blas, del Chocó, harina de trigo, sal, vino dulce y seco, vino tinto. Los totumos reemplazan para el pueblo todos los artículos de alfarería, sirven de tazas, platos, cazuelas, cucharas. Había “un tipo de cebolla parecida al ajo, que acompañada de ají, es usada en grandes cantidades por los cocineros”. Semillas de cocoa y bolitas de chocolate ya preparado. “Un pan hecho de maíz molido (arepas), unos bollos en forma de huevo grande”, bizcochos elaborados a base de harina de maíz y grasa de cerdo. “Huevos de tortuga, que por su color, tamaño y forma parecen pequeños

huevos de gallina, un poco más redondos. Con una envoltura que contiene una materia grasa de color naranja, constituyen un alimento de buen gusto pero algo indigesto”. Quesos, y algo de leche. La leche la consideran poco saludable y la usan muy raras veces. Por supuesto, no falta el artículo corriente: el tabaco. Pescados de la mejor calidad. “Tortugas de mar con más de tres pies de largo, de ellas, se obtiene un alimento rico y sano”.

La naturaleza les entregaba una recompensa con las frutas, verduras y hortalizas. Consideradas de incomparable sabor, más nutritivas y alimenticias. El plátano en todos los tamaños. Excelentes frutos de raíces como la yuca y la arracacha, algunas veces era posible conseguir rábanos y coliflor. El coco, maíz y arroz en cantidad acorde con su gran sabor. Frijoles rojos, negros, blancos, marrones y amarillos, y las frutas maduras que con sus carnes sueltas se asemejaban a la mantequilla. Piñas, mamey, tamarindo, níspero, pomarrosa, cañafístula, batata, caimito, guayaba, mango, árbol del pan, guanábana, chirimoya, que contiene una pulpa azucarada y ácida; el madroño que encierra una gelatina refrescante; el marañón empleado por las mujeres para perfumar sus ropas.

Los negros y españoles nos legaron los dulces, uno de los principales aportes al nuevo mundo. El cultivo de la caña de azúcar, el coco y la preparación de conservas,¹ técnica desconocida por los indígenas, y que permitía almacenar las frutas a pesar de las excesivas temperaturas.

Todas las clases sociales eran aficionadas a los dulces, pero en su preparación se hace evidente el refinamiento culinario y la diferenciación social. Las mujeres negras preparaban los dulces para la venta, pues era una fuente significativa de ingresos y generaron un importante mercado de dulcería popular. Las mesas siempre estaban colmadas de pudines, tortas, dulces, frutas en conserva. El coronel británico John Potter Hamilton relata que “todo ello de excelente calidad; pero me imagino que las gastralgias y las malas dentaduras tan corrientes en las damas que muestran al sonreír, son una evidencia del abuso de estas golosinas. Sin embargo, ellas son graciosas a pesar de su dentadura”.

De la caña de azúcar se obtenían, alfandoque, alfeñique, melcocha y raspadura, esta última se envolvía en hojas de plátanos, y se comía con pan y queso. El rallado, hecho con la miel de purga y cáscaras de naranja o de limón. Las cocadas, dulce de

1. Víctor Manuel Patiño asegura en su texto *Historia de la cultura material en la América Equinocial*, t.1, que las conservas fueron creadas por un confitero de Martinica a finales del siglo XVII, para poder venderle a los pasajeros de los barcos.

papaya, confitura de níspero, conserva de guayaba, bolitas de tamarindo, mermelada de mamey (se ponía a remojar en vino de castilla y se espolvoreaba con azúcar y canela), dulce de calabaza, de piña, conserva de cañafistola, caramelos de almendra de corozo y dulce de hicacos.

“LA METAFÍSICA DEL SANCOCHO”¹

El tasajo eran pedazos de carne salada secada al sol, para conservarla durante varios meses se guardaba en petacas. Para comer se trituraba entre dos piedras y se freía, que según el médico francés Charles Saffray constituía “un manjar muy poco delicado, con frecuencia de un olor excesivamente fuerte, pero que llena las dos principales condiciones para el país que son la baratura y la rapidez con que se prepara”.

Fray Juan de Santa Gertrudis en *Maravillas de la naturaleza*, nos da la primera referencia del sancocho, cuya base era el tasajo. El fraile dominico dice que hay dos formas de prepararlo. En una olla con tres dedos de agua, se ponen unos palitos, que hagan parrilla, sobre esta va el tasajo, y encima de la carne los plátanos y las yucas. La olla se tapa con hojas de plátano o achira, y a fuego lento con el vapor del agua se cocina todo. La otra es “destrozar a mano” los plátanos verdes y las yucas, estos no se deben tajar con cuchillo, porque a decir de las cocineras negras se ponen cauchosos. Se meten en la olla con los trozos de tasajo, se le agrega agua, algunos ajés, y así todo se cocina en el mismo caldo. El fogón consiste en tres piedras, pero si se está en el barco este se arma sobre una caja llena de tierra. El resultado, según Hamilton, es un caldo “de apariencia repugnante que llaman sancocho, lo sirven en un caparazón de tortuga y que devoran utilizando las manos y cucharas de palo, hasta que raspan el fondo de ella”. Si por alguna razón faltaba el tasajo, el sancocho se hacía con carne ablandada en hojas de papayo.

Para el poeta cartagenero Jorge Artel, la metafísica del sancocho contenía al Caribe:

Sobre las briznas que limpian las rojizas brasas del fogón ha de asolear un cielo claro y risueño como la paz retozona de los espíritus. Árboles y palmeras le prestarán de doble fondo a la emoción de las canciones criollas cuyas notas bordan dulce guitarra porteña estremecidas de juventud y reminiscencias y ven aquí el compa Luis Carlos, y el compa

1. Esta frase pertenece al poeta cartagenero Jorge Artel, quien titula así uno de sus célebres textos, el cual también está publicado en este libro.

Daniel, y el compa Alberto, y el compa Jacinto que al decir sancocho retrocedemos en el tiempo, nos acercamos a todos los compas que fueron nuestros abuelos campesinos de almas frescas y claras, pero ganamos en verdad sinceridad y armonía porque nos compenetramos con el hondo espíritu de la cementera y del agua tranquila y todas nuestras conciencias se abren a las voces puras de la tierra (Artel, 1940).

Sancocho, tasajo, tocino, cazabe, plátanos, yuca, arracachas, coco, ñame, bananos, sapallo, huevos de iguana, del tamaño de los de la paloma y del sabor de la mantequilla, los cuales deben freírse en agua y no en aceite; huevos de tortuga, a los que se les quita la cáscara y se mixturán con miel, o se preparan fritos y asados, ahumados se conservaban todo un año; pescado, que no comen los señores y extranjeros por barato; suero, y un terrón de panela como postre con queso de leche sin descremar, constituían los alimentos corrientes de los pobres y la ración de los bogas en los viajes.

El apetito voraz de los bogas sorprendía a los viajeros extranjeros, pues comían tres veces al día, razón por la cual solían bananear o platanear, que en palabras simples era robar alimentos de los sembradíos que encontraban a lo largo del viaje y así completar la mísera ración que les entregaban. Gaspard-Théodore Mollien –viajero francés que ostentaba el título nobiliario de Conde– advierte que “los peligros del mar, industria con frecuencia elogiada y casi siempre bien pagada, han desarrollado en esta gente de color un orgullo que a veces resulta molesto”, queja recurrente de los viajeros que se ven obligados a complacer a los bogas, dejándolos en tierra más tiempo para que puedan participar de los bailes y aumentarles la ración de cigarrillos, ron, aguardiente, chicha o guarapo.

Los bogas, según Hamilton, tienen un apetito de buitres y digestión de aves-truz. Consumen todo asado con mucho ají y sin sal. Comen todos los animales que encuentran en los caminos y en el río; comida que también consumen los viajeros como el mono tití, de carne jugosa con el sabor del lomo de cerdo; el buitre de carne dura, fuerte y mala; la carne tierna del loro; la excelente iguana hecha en fricasse con salsa blanca para la cena; el nutritivo bagre, salado y seco era una especie de bacalao; y la carne de caimán.

Arroz, pan, galletas, vinos, estofados, camarones secos, mermeladas, azúcar, confituras, te en leche, kola y mantequilla eran alimentos reservados para las gentes ilustres y los viajeros, quienes siempre se estaban quejando de la comida servida en los viajes.

En las casas de los señores blancos, el francés Felix Serret, logra recuperarse de las comidas “monótonas, mal elaboradas, mal servidas y poco apetitosas”, y en Calamar almuerzo sancocho de pescado, huevos fritos, zapotes y una taza de excelente chocolate. En la casa de un comerciante sirio se deleita con una sarta de huevos de iguana y una taza de chocolate con leche. En la posada de Turbaco cena abundante sopa de tortuga, bistec acompañado de huevos fritos, tajadas de plátano frito, queso de bola de Holanda, diversas frutas, todo gratificado con una cerveza alemana, seguida de un delicioso café. En el desayuno, bollo hecho de yuca, huevos fritos y chocolate, con mazorca cocida y después frita, “se come por parte de señores e inferiores, como un postre de buen gusto”. La tradición en la mayoría de las mesas es servir postres dulces, hechos de miel y panela. Servidos con queso y una taza de chocolate que se sirve de cinco a seis veces al día. El rico bebe café o ponche de huevo, mientras juega billar, fuma y toma chocolate con bastante agua helada.

La refinación culinaria por parte de los viajeros es evidente. Juzgan el avance del progreso y la civilización de los pueblos del Caribe por su comida y generan distinciones que se convierten en nuevos elementos de discriminación asociados a la clase y a la raza. Las descripciones para los blancos criollos son generalmente positivas, sobre todo si estos pertenecen al interior de país o aún conservan las costumbres españolas. Durante su visita a la casa de un blanco cartagenero en el Pie de la Popa, Carl August Gosselman destaca la cena, que corresponde a lo que se debe comer en toda vivienda donde haya un español o subsistan residuos de ellos: la paella, “plato digno de ser reseñado por un escritor o de ingresar a los mejores libros de arte culinario”. Lo que olvida el viajero inglés es que la paella era hecha por una cocinera negra y que el prestigioso plato estaba elaborado con productos de consumo regular en América, pero no así en España. Esta es la receta de la paella del Pie de la Popa:

La carne de buey y los plátanos se hierven juntos y se les agrega carne de cerdo, de cordero, tocino, yuca y arroz; todo se mezcla con pimienta, cebolla y otros condimentos, que se hierven al mismo tiempo, o para usar el término técnico, en su misma salsa. Después se agregan pollos fritos y palomas tan secos como de mal sabor, y finalmente manteca frita con pimentón, en lo que nada todo el plato. En algunos hogares sirven como postres frutas, ya sean melones, mangos, que se saborean al lado de vinos y quesos, y luego todo acaba con un café (Gosselman, 1981).

Del masato al ron

Antes de la destilación del ron y del aguardiente, negros e indígenas consumían otras bebidas embriagantes de preparación casera con productos cultivados en las parcelas: el vino de palma, de corozo, el masato de piña, ñame, plátano, yuca, arracacha:

cuecen la raíz, y con su caldo lo ponen a madurar tapado algunos días. Después, estrujándolo con las manos le sacan toda la sustancia; y este caldo lo cuelan con un cedazo y lo vuelven a hervir; lo embotijan después y le mezclan miel de caña y se fermenta. Toma punto y así se bebe y no está malo. Y este mismo masato también al empezar a querer-se acedar, lo meten en el alambique y sacan aguardiente muy rico con añís (Fray Juan de Santa Gertrudis, 2004).

El guarapo de caña, hervido, era bebida obligada como pasante de las comidas de los negros e indígenas, a falta del chocolate. Pero si después de hervido se guardaba,

él por sí se fermenta y toma punto. Esta es la bebida general en toda tierra caliente y, a falta de vino, es la mejor; y si se bebe mucho, embriaga como el vino. De este guarapo es que sacan el aguardiente que por acá llaman ron, y para ello es menester que el guarapo tenga el punto ya con su poco de acedo (Fray Juan de Santa Gertrudis, 2004).

Gaspard Mollien consideraba que los cartageneros trabajaban muy bien la concha, eran excelentes joyeros, buenos carpinteros, magníficos zapateros, sastres regulares, mediocres ebanistas, herreros más bien que cerrajeros, albañiles carentes de ideas de proporción, malos pintores, pero eso sí aficionadísimos a la música, al ron y a la comida. Son recurrentes las referencias de la facilidad con la que los hombres del pueblo (negros, indios, zambos y mulatos) se venden por un trago de ron o de aguardiente, o de los engaños que son capaces por el preciado licor:

anduve por el pueblo en busca de un plátano maduro para mejorar la cena, pero fue en vano porque no había uno solo en toda la población, hasta que por fin un boga me aseguro que con cinco centavos podría comprarme unos, se los di, pero cuando regresó, me dijo que valían más, pero que había resuelto comprarse un trago con los cinco centavos (Mollien, 2005).

La mayoría de viajeros aconsejan llevar varios barrilitos de ron y una buena cantidad de tabaco, para ofrecerle a los bogas y a quien realice trabajos, pues esto asegura tenerlos contentos y firmes en el oficio:

testimonié mi agradecimiento a este buen hombre, invitándole a tomar un vaso de ron, y me di cuenta, como después en muchas otras ocasiones lo he confirmado, de que con los cristianos de América los servicios y el agradecimiento se obtienen con este licor lo mismo que de los negros mahometanos del África con tabaco (Mollien, 2005).

La costumbre de fumar es algo que asombra a los viajeros, sobre todo porque era una actividad sin distinción de raza, clase y género. Era usual que las señoras ofrecieran a las visitas tabacos. Se diferenciaban las damas de las mujerzuelas y lavanderas por la manera de fumar el cigarrillo; las primeras solo lo hacían en la sala de su casa, sentadas o acostadas en la hamaca; mientras que las otras lo hacían en público y con la calilla dentro de la boca. En general era una costumbre que sorprendía a los europeos, aunque la mayoría coincide en que las mujeres que más fuman son las de interior del país, pues tenían costumbres más disolutas.

Los hombres de clase pudientes, según Gosselman, “toman en medida razonable y gran parte de ellos no beben bebidas fuertes”. Mientras que los bogas “rara vez abandonan la playa hasta cuando no hayan gastado el último real en aguardiente y chicha, es de mala costumbre adelantarles el jornal” (Gosselman, 1981). Los señores acostumbraban a “hacer la mañana” tomando una copa de aguardiente de anís a las cinco de la mañana, se le atribuían virtudes medicinales, pues se creía que, en regiones como el Caribe colombiano, un trago de licor anisado en las mañanas fortalecía la salud. Después dormían hasta las siete, tomaban una taza de chocolate, fumaban un cigarrillo y emprendían el aseo personal, para desayunar a eso de las nueve de la mañana, huevos, carne picada, plátanos fritos, chicharrones, queso, chocolate y agua fría.

Vale destacar la importancia del chocolate como bebida usual para todos, la diferencia estaba en los acompañantes y si se preparaba con leche y azúcar. El famoso padre Revollo, quien vendía en su infancia pan y chocolate en las calles barranquilleras, escribe esta apología al chocolate:

Cuánto vale el chocolate para la salud estomacal, que aprovechándolo y observando a las demás leyes higiénicas, puede impunemente comer las famosas butifarras de Soledad a cualquier hora del día o de la noche, vianda más sana y más exquisita que una longaniza cartagenera o un

chorizo samario, o una morcilla antioqueña con pan de bono caucano, y aún superior a unos camarones cienagueros; y si son adosadas al inseparable bollo de yuca, son más provocativas que una viuda momposina, unas muelas de cangrejo cartageneras, o una sobrebarriga bogotana, y hasta rivaliza con los bocadillos veleños o arequipes de Magangué, o espejuelos de Mompóx, y hasta un pastel de arroz y gallina barranquillero (Miranda, 2000).

En la tarde volvían a tomar otro trago de aguardiente mientras jugaban billar. Al parecer eran limitadas y contadas las ocasiones para el aguardiente, pero esto queda desvirtuado cuando nos enteramos del paso de los señores por las fiestas patronales y los velorios de los criados, ocasiones que aprovechaba para tomar ron y aguardiente. Las marcas más comunes de ron, antes del monopolio de la industria por parte del Estado, eran: Papares, Regeneración, Topacio, La Rosita, Ron de Jamaica.

Para 1825 en el único café que tenía Cartagena, era fácil distinguir la nacionalidad de los asistentes según la bebida elegida: “En el café más distinguido de Cartagena servían bebidas que permitían distinguir las nacionalidades: limonadas, leche de almendras, café (franceses), brandy con agua (ingleses) y chocolate y ponche de huevos (colombianos, este último para los jóvenes)”. También se bebía en los hoteles ginebra, ron y coñac acompañados de unas gotas de limón o de amargo de angostura, o de grandes vasos de cerveza, ginger ale, limonada o whisky con soda. Otras bebidas como el café, el té y el refresco de kola fueron consumidas masivamente a finales del siglo XIX.

Casabe y tamales

El tamal es un alimento característico de América Latina que tiene sus orígenes en el mundo azteca (*tamalli* en náhuatl, que significa comida envuelta); su preparación siempre fue reservada para ocasiones especiales y realizada por mujeres. El principal aporte español fue el uso de algunos ingredientes como las aceitunas, las alcaparras, las ciruelas, el arroz y los garbanzos, que se hacen notorios en varios tipos de tamales de la región andina. Por su parte, los afrodescendientes se jugaron la recursividad e incorporaron el plátano como masa para tamales con relleno de frutos del mar, adobados con leche de coco.

El tamal es la misma masa de maíz y de ella hacen pasteles, metiendo adentro pedazos de tocino y carne con mucho ají molido. Este se muele

fresco y se hace masas, y la gente culta suele freírlo con manteca. Frito y no frito siempre se saca de ello un plato a la mesa, y sobre lo sobrado que allí meten en sus guisos y potajes, cada uno toma su cuchara del plato, y yo decía; esto es comer rabiando (Fray Juan de Santa Gertrudis, 2004).

Algunos llaman tamal a la masa de plátano cocida y adobada, pero realmente es una pasta de plátano,

cuya figura es la misma de los tamales o pasteles grandes de Cartagena, sin más composición que plátano sancochado y pilado, y si es para viaje largo le mezclan masa de maíz. Envuelto, pues, este mixto en unas hojas de vïjao lo hierven en una olla hasta darle el punto que requiere, en tal conformidad que se conserva largo tiempo. Dicha mixtión así preparada les sirve de comida y desleída en agua fría también de bebida. Yo la probé de una y otra manera, pero tiene desagradable gusto y para ellos es un grande elemento (Ariza, 1886).

Los cambios en la configuración sociopolítica del nuevo mundo obligaron a que el tamal –o pastel como se le llama en algunas zonas del Caribe y su masa es de arroz– cambiara y pasara de ser un alimento central para toda la comunidad a estar relegado para las clases populares que cada vez demostraban su capacidad de invención utilizando una variedad de recursos que dio como resultado, hasta nuestra época, una pluralidad de preparaciones según la región. La configuración del tamal como comida popular generó elementos de distinción entre las clases y en algunos países los discursos civilizadores se centraron en la necesidad de cambiar los hábitos alimenticios, pues muchos de ellos –el tamal, por ejemplo– eran una fehaciente muestra de nuestro atraso cultural y del impedimento para el progreso; la idea del mestizaje era solo un pensamiento reservado para los libros y las alocuciones políticas, porque en la práctica América Latina daba la espalda a su pasado indígena y al aporte de la comunidad negra, para mirar a Europa y soñar con platillos franceses y vinos que reemplazaran las bebidas autóctonas.

Reparé que delante de la casa de dicho cabo salieron una máquina de gateras negras. Así se llaman las mujeres que venden en las plazas sentadas en la tierra, y alineadas formaron una plaza, cada una con sus comistrajes de comer para vender a los negros y forzados. Reparamos

también que algunas negras venían llevando sobre la cabeza unos platonos grandes de una a otra parte. Como eran muchas, se nos excitó la curiosidad de saber qué habían de hacer con tantos platonos. Llegamos a un hombre que vendía tasajo: así llaman a la carne salada y seca al sol, y advierto que en Cartagena no hay carne fresca, sino de aves. Yo le pregunté, patrón ¿para qué son estos platonos que traen estas negras? Él me respondió: Padre, estos no son platos. Antes este es el pan que por lo común se come en esta tierra. A esto le llaman cazabe. Él allí tenía un pedazo y nos lo dio a probar, y nos pareció malísimo (Fray Juan de Santa Gertrudis, 2004).

El casabe, un pan con tres mil años de existencia, fue desde los primeros tiempos el alimento indígena más apropiado para llevar en los viajes largos. La cualidad de conservarse en buen estado durante largos períodos, su poco peso, y la capacidad de poderse mezclar con agua, mejorar de sabor con la adición de condimentos como el ají, o poderse reducir a papilla, le aseguraron un puesto de primer orden como suministro entre los negros e indígenas.

Elaborado con la yuca brava, y resultado del proceso de domesticación de la misma, era el principal alimento de los pueblos originarios de Sur América, de acuerdo a Rafael Lovera; mide 60 cm de diámetro, 1 cm de espesor y pesa aproximadamente 600 gr, fue un producto marginado por los españoles y viajeros extranjeros, a quienes no les gustaba su sabor insípido, les parecía duro y comida de gente pobre. En algunos lugares del Caribe pasó de ser comida de viaje a convertirse –acompañado de mermelada, dulce de coco o crema de ajonjolí– en la merienda de la tarde o pasaboca en fiestas. Sin embargo, en muchas regiones de Latinoamérica, influenciados por el discurso colonizador español, se sigue repitiendo el refrán venezolano: “indio no es gente, ni casabe es pan”.

Una *cuisine* regional

Los afrodescendientes del Caribe colombiano se adaptaron y apropiaron del conocimiento de amos e indígenas, fusionando olores y sabores. Guiados por la necesidad extrema crearon una cocina que se hermana con el resto del Caribe. Las poblaciones prehispánicas y la fuerza creativa de los esclavos y sus descendientes crearon la *cuisine* del Caribe, que en el caso de Colombia contribuyó a la invención del Caribe como región.

La historia de la cocina cartagenera, como estrategia especular para definir una

cocina del Caribe colombiano, desenmascara los discursos de la homogeneidad caribeña como una narrativa verdadera que se ha anclado en las prácticas culinarias para definir qué somos, sin tener en cuenta las diferencias y distancias entre los departamentos que conforman al Caribe como región. Sin memoria no hay reconocimiento de la diferencia.

No podemos negar los innumerables aportes de la cocina del Caribe colombiano a la gastronomía nacional, pero pensar que los platos son únicos, y obviar el aporte indígena en la cocina regional, es caer en un nuevo “centrismo” que niega la aculturación alimentaria que se dio a través de las cocineras negras e indígenas, los productos traídos por los españoles y las técnicas de cocción, así como el uso del mobiliario para las cocinas, la migración siria y la presencia de otras cocinas del Caribe insular y continental.¹

La metáfora gastronómica está presente en cada acto de nuestra vida, quizá por eso no reciba la importancia que merece en el ejercicio de reconstrucción de nuestras historias nacionales, y solo se tome como discurso exótico, pero la globalización de las cocinas criollas, los programas culinarios de televisión, los trastornos alimenticios, la vivencia del hambre, la necesidad de la soberanía alimentaria y la comercialización de los productos nos hablan de un proceso de deslocalización de la cocina, que no se resuelve satanizando los procesos de globalización ni idealizando el pasado culinario de las culturas regionales.

Si bien la gente suele aferrarse a sus costumbres alimenticias, también es cierto que en algunas situaciones donde se juega la diferenciación social y se realiza un constante ejercicio de discriminación, las comunidades pobres y menos favorecidas suelen generar un proceso de ocultamiento de lo que se come, para que el otro no vea sus limitaciones alimentarias. La comida refleja el estado social, y quizá esto llevó a que indígenas y mestizos menospreciaran los valores autóctonos, para poder “parecer” y encajar en una sociedad excluyente. El resultado es una mixtura de sabores e ingredientes que es posible apreciar en las festividades, en las cuales sigue reinando el sancocho, y por supuesto el ron.

1. Como el famoso pero extinto ajiaco cartagenero. Dato tomado de José Lovera, investigador venezolano, quien en su libro *Gastronomía caribeña: historia, recetas y bibliografía*, habla sobre este plato, usualmente el término ajiaco es utilizado en la región del altiplano cundiboyacense colombiano. Actualmente en Cartagena no es muy usada la palabra ajiaco y su relación es directa con los habitantes bogotanos y del altiplano.

Referencias bibliográficas

- Ariza, Andrés de (1886). *Comentarios de la rica y fertilísima provincia del Darién: año de 1774*. Bogotá: Colección Credencial Historia, Documento histórico tomado de *Anales de Instrucción Pública de Colombia*, vol. 5.
- Artel, Jorge (1940). “El Sancocho y la Metafísica. El fogón y sus relaciones con el vestido. El tótem y el tabú en lo moral, un concepto geométrico del sancocho, su afinidad con el paisaje”. *El Fígaro*.
- Gosselman, Carl August (1981). *Viaje por Colombia 1825 y 1826*. Bogotá: Ediciones del Banco de la República.
- Hamilton, John Potter (1955). *Viajero siglo XIX*. Bogotá: Imprenta del Banco de la República.
- Lovera, José R. (1991). *Gastronomía caribeña: historia, recetas y bibliografía*. Venezuela: Editorial CEGA.
- “Sustento de nuestra nacionalidad”, Caracas [sin más datos].
- Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS - CONACULTA.
- Miranda, Álvaro (2000). *Colombia la senda dorada del trigo. Episodios de molineros, pan y panaderos*. Bogotá: Thomas de Quincey Editores Ltda.
- Mollien, Gaspard Théodore (2005). *El viaje de Gaspard-Théodore Mollien por la República de Colombia en 1823*. Disponible en: <http://www.lablaa.org/blaavirtual>. Edición conmemorativa del Quinto Centenario del Descubrimiento de América.
- Ortiz, Cruz Manuel (1996). “La cocina en la historia, el texto culinario como testimonio cultural”. *Historias vivas: historiografía puertorriqueña contemporánea*. Posdata.
- “Memorias alimentarias en los laberintos de los archivos”. En *Custodios de memorias: un acercamiento a la archivística puertorriqueña* (eds. Yadira Tirado y Julio Quirós). San Juan de Puerto Rico: EMS Editores.
- Patiño, Germán (2007). *Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- “La cocina de Cartagena del Perú”. Disponible en Centro Virtual Isaacs: www.cvi.univalle.edu.co
- Patiño, Víctor M. (1990). *Historia de la cultura en la América Equinoccial. Tomo 1. Alimentación y alimentos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

- Pilcher, Jeffrey (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ciudad de México: CIESAS - CONACULTA.
- Rodríguez Pastor, Humberto (2008). *De tamales y tamaleros. Tres historias de vida*. Lima: Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres.
- Rufer, Mario (2010). *La nación en escenas. Memoria pública y usos del pasado en contextos poscoloniales*. México: El Colegio de México.
- Saffray, Charles (1968). *Geografía pintoresca de Colombia: la Nueva Granada vista por los viajeros franceses del siglo XIX*. Bogotá: Litografía Arco.
- Santa Gertrudis, Fray Juan de (1956). *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: Empresa Nacional de Publicaciones. Edición virtual de los textos de Fray Juan de Santa Gertrudis a su paso por la Nueva Granada. Biblioteca Virtual del Banco de la República, 2004.

TERCERA PARTE

*Gente amerindia, gente afrocolombiana:
contextos de interacción e invención,
aprendizajes y creaciones culinarias*

Curar la carne para conjurar la muerte

*Exhumación, segundo velorio y segundo entierro
entre los wayuu: rituales y prácticas sociales¹*

MILDRED NÁJERA NÁJERA

JUANITA LOZANO SANTOS

Introducción

Fue gracias a la invitación de una amiga wayuu que se hizo posible conocer el terreno y entablar contacto con las comunidades indígenas del área de estudio, en inmediaciones del casco urbano de Riohacha, en la Media Guajira. De esta manera, no solo obtuvimos la aprobación de los grupos familiares respectivos para realizar las posteriores actividades investigativas, sino también el apoyo logístico, metodológico, lingüístico y humano de ella y sus allegados.

Durante este primer acercamiento, surgieron varias preguntas: ¿por qué los indígenas wayuu acompañan la exhumación de los restos óseos de sus difuntos con un segundo velorio? ¿Qué hace que este ritual, entre todos los demás, tenga tanto poder de convocatoria? Y si bien no es común en la cotidianidad wayuu el

1. El presente artículo es resultado de la investigación titulada “El valor simbólico de los alimentos en el ritual del segundo velorio y entierro wayuu”, financiada por el Grupo de Investigación Religión Cultura y Sociedad, adscrito a la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de la Universidad de Antioquia; la Corporación Cultural Jayeechi; y por la Universidad de La Guajira bajo la asesoría de la profesora Aída Gálvez. Así mismo, la investigación contó con el especial apoyo de Cristina Pimienta Barros, joven wayuu del clan Pushaina, y de las comunidades indígenas de Ishain, Wrraichi y Morrokosira.

El texto fue publicado originalmente en Nájera Nájera, Mildred y Lozano Santos, Juanita (2009). *Boletín de Antropología*, vol. 23, n° 40, pp. 11-31. Medellín: Universidad de Antioquia.

consumo de carne caprina, vacuna y ovina,¹ y en cambio en este ritual su preparación, reparto y consumo es abundante y constante, ¿cuál es el papel de este y otros alimentos en el ritual?

La posterior observación de cinco de estos rituales, celebrados en diciembre de 2005, enero de 2006, 2007 y 2008, en diferentes comunidades wayuu de la Media Guajira colombiana, permitió indagar sobre la preparación, repartición y consumo de alimentos, sobre el sistema de prescripciones y prohibiciones presentes en el ritual e igualmente sobre las creencias y respuestas que esta cultura ofrece ante la muerte y las dinámicas sociales que se generan a partir de ellas.

Una primera aproximación a la simbología de la carne en este contexto ritual, devela asuntos estructurales de la sociedad wayuu tales como los vínculos, las compensaciones y el reposicionamiento de las jerarquías y estatus sociales de los individuos. Es necesario anotar que esta propuesta se encuentra en un proceso inacabado de análisis, en el cual una pretensión más amplia nos anima a intentar comprender el valor simbólico de los alimentos en este ritual fúnebre.

La mayoría de estudios etnográficos sobre los wayuu que habitan la península de La Guajira, territorio dividido política y administrativamente entre Colombia y Venezuela, han coincidido en sus análisis sobre la importancia que tiene la muerte en esta cultura. Para los wayuu, el ciclo vital enlaza vida y muerte en un continuum donde la última influye y determina a la primera. Esto se evidencia en diferentes ámbitos de la cultura, incluso en las representaciones territoriales en las cuales el cementerio define la patria guajira, pues el lugar de los muertos es la prueba de pertenencia y adscripción a un lugar en el mundo de los vivos.

De manera general, las creencias en el más allá y en los muertos ejercen una regulación sobre la vida de los wayuu; lo que los muertos digan a través de los sueños se toma como algo irrefutable; lo que pidan no se cuestiona y lo que indiquen hacer es lo correcto. Así, sanciones individuales y sociales, prescripciones, prohibiciones y la forma de ser y actuar en sociedad, pueden estar determinados por la creencia en la voluntad irrefutable de los difuntos. Además, la muerte influye en el ámbito económico de estos indígenas, pues ellos acumulan sus rebaños, evitando venderlos o consumirlos; se preservan para sus funerales y su posterior

1. En el caso de poseer ganado, no es común que estos indígenas consuman cotidianamente la carne de sus ejemplares vacunos, caprinos y ovinos, pues al tenerlos vivos pueden proveerse de otros productos alimenticios (leche y derivados), además porque estos animales son considerados por los wayuu como importante patrimonio económico y social. Sobre este punto se ampliará más adelante.

disfrute en el más allá (Perrin, 1980; Goulet, 1981; Saler, 1986; Guerra, 2002; Rivera, 1990-1991).

Acorde con lo anterior, los wayuu se sumergen en un ámbito ritual, con el fin de asimilar las transformaciones sustanciales que opera la muerte en el tiempo y el espacio. Tras el fallecimiento de un individuo se celebra un primer entierro y ritual fúnebre; después de algunos años, un familiar voluntario (generalmente una mujer) exhuma el cadáver, acción que los wayuu denominan *anajanaa* (acomodar, poner en orden): se trata de una apología en memoria del difunto, acompañada de un nuevo velorio y entierro; preparada con varios meses de anticipación, los familiares del difunto planean la celebración de este último velorio y las invitaciones se hacen extensivas a familiares y amigos, cumpliéndose así el segundo y último ritual funerario.

Cuando el wayuu muere, emprende un viaje hacia otra vida

Algunos autores afirman que los wayuu¹ provienen de la cuenca amazónica y habitan la península de La Guajira desde hace aproximadamente 4.000 a 5.000 años (Ardila, 1990: 120). Se trata de uno de los grupos indígenas más numerosos del país, se organiza en clanes matrilineales (descendencia por línea materna) que comparten una condición social y un ancestro común (Guerra, 2002: 66-78). En la actualidad, se han extendido a zonas urbanas en Colombia y Venezuela; de modo general combinan la economía del pastoreo, labores agrícolas, la pesca y el tejido con el trabajo asalariado y actividades comerciales. Su lengua, sistemas de salud, regulación social y patrones de residencia, se pasean sobre las dunas cambiantes del diálogo establecido con la sociedad *alíjuna*² y los demás grupos indígenas³ con los cuales interactúan en el territorio guajiro.

¿Qué piensan los wayuu acerca de la muerte? ¿Qué pasa cuando un wayuu muere? El antropólogo francés Michel Perrin, realizó estudios etnográficos entre estos indígenas a finales de los años setenta y principios de los ochenta del siglo pasado, lo cual le permitió afirmar que al ocurrir la muerte de un wayuu, le sucede una existencia como *yolujá*, es decir como formas que toman los indios muertos en *Jepira* (Perrin, 1980: 31).

1. Palabra que en la lengua wayuu traduce *persona*. No obstante, fue con la palabra *guajiros* con la que inicialmente los designaron los españoles que llegaron al territorio al momento de la Conquista.

2. Con la palabra *alíjuna*, los wayuu nombran a quienes no son indígenas.

3. Los kogui y los wiwa, asentados en La Sierra Nevada de Santa Marta.

Paras los actuales wayuu, Jepira es

una parte donde se reúnen las almas de los muertos. Eso queda en la Alta Guajira [...] es un sitio que es más allá del mar, donde se va a encontrar el difunto con toda su familia que se ha muerto y con los animales que se han muerto, los va a encontrar allá (Entrevista con hombre wayuu durante un segundo velorio en la media Guajira, enero de 2008).

A su vez, cuando muere en Jepira, ingresa al estatuto de *muerto antiguo*, el cual vuelve a la tierra ya sea en forma de lluvia o de *wanulü*, ser mitológico asociado a los principios de muerte y enfermedad por un lado, pero también a los de la caza y provisión de animales por el otro (Perrin, 1980: 198-199).

Es común escuchar entre los pobladores de La Guajira, que para el wayuu lo más importante es su velorio y que incluso todo lo que trabaja durante su vida es para este ritual. Acaecido el óbito de una persona, se lleva a cabo un primer ritual funerario, *Alapajaa* (o velorio propiamente dicho), reunión en la cual el llanto y la repartición de alimentos y bebidas, se incorporan como elementos del velorio y el entierro. Durante esta celebración, se considera que los asistentes deben consumir todos los animales que pertenecían al difunto, para que así renazcan con él en Jepira, donde constituirán su sustento; adicionalmente, los parientes depositan al lado de la urna “provisiones alimenticias” para el viaje que se emprende hacia la otra vida (Perrin, 1979, 1980 y Ramírez, 1999).

Al respecto, unas mujeres wayuu manifiestan:

...es que en el primer velorio es que se hacen todas esas cosas. Preparar el alimento para que se lo lleve, su ropa, o si no a veces uno sueña que él pide la ropa, que la necesita para el viaje, entonces pide que se la entierren al lado del cementerio donde está enterrado, a veces. Ellos piden las cosas que ellos utilizaban, en sueños (Entrevista con mujer wayuu. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).¹

En su etnografía, Perrin explica que el *alma* es para los wayuu el principio constitutivo de la persona, que se separa temporalmente del cuerpo durante el

1. Si bien los sueños tienen un lugar central en la comunicación que mantienen los wayuu con sus muertos, esta temática es amplia y requiere un estudio detallado y de mayor profundidad, que desborda los objetivos de la presente investigación. Por lo anterior, este tema no será tratado con detalle en el desarrollo de este artículo. Para ampliar información al respecto, véase las obras de Michel Perrin (1997 y 1980).

sueño y la enfermedad, y de manera definitiva tras la muerte, cuando emprende el camino hacia Jepira: “Ella es como un pedazo de algodón blanco, como el humo. Pero nadie la puede ver” (Perrin, 1980: 29-31).

Según esto, el viaje del alma hacia otro lugar donde habitará, es la imagen de los wayuu sobre la muerte como “otra vida”. Siendo de todas formas este viaje emprendido un cambio radical en la existencia, rompe con la situación anterior de wayuu y se elabora la imagen del *yoluja*, alma separada del cuerpo que viaja a Jepira: “A nuestra muerte, por lo tanto, nuestra alma no se pierde. Solo nuestros huesos se pierden. Nuestros huesos y nuestra piel. Nuestra alma se va, eso es todo” (Perrin, 1980: 31). Así, las acciones que se realizan en el primer velorio ratifican el nuevo estatus del muerto, como alguien que emprende un largo camino para dejar esta vida.

Para Arnold Van Gennep (1986) la sucesión de etapas por las cuales pasa un individuo a lo largo de su vida (nacimiento, pubertad, matrimonio, paternidad, especialización de oficio y muerte) suelen marcarse con ceremonias o “ritos de pasaje”, clasificados como: de *separación o preliminares* (el individuo se aparta o rompe con la situación anterior); de *margen o liminares* (el individuo cruza entre ambas situaciones viviendo una situación marginal) y de *agregación o posliminares* (el individuo se incorpora a una nueva situación). Así, proponemos que para el muerto, el primer ritual fúnebre comporta una fase de *separación* del mundo de los vivos.

No obstante, tras el primer funeral, entre los wayuu existen ciertos comportamientos y alusiones de los vivos hacia el difunto, que revelan la creencia de que este aún permanece muy cerca de ellos en la tierra de los vivos, a pesar de la conciencia de su muerte, es decir, el inicio de su viaje hacia Jepira.

“Tiene que quedar en huesos. Que esté totalmente seco”

Cuando un wayuu muere, en su funeral se hacen constantes alusiones a su presencia y algunos sucesos ocurridos en él son tomados como pruebas irrefutables de la misma; cuando un plato de comida cae al suelo no se recoge, pues se dice que el muerto la ha tomado para consumirla; de igual forma, como signo de respeto y temor se prohíbe pronunciar su nombre o dárselo a los recién nacidos. Así mismo, según la concepción wayuu, el muerto habita el cementerio donde fue enterrado y por lo tanto este lugar es objeto de cuidados y comportamientos especiales, tales como encender fogatas cerca de las tumbas hasta un mes después de ocurrido el fallecimiento “para que él no se sienta en oscuridad”; y adoptar una actitud de recogimiento al llegar o pasar por un cementerio, y si se está solo, es necesario

saludar a los espíritus que moran en él, con el fin de identificarse y decir: “ya voy pasando, cuidao conmigo, soy yo”.

Es así como los deudos toman diversas precauciones y actitudes de respeto ante la presencia del difunto y siguen brindando atenciones a la tumba donde yace su cuerpo hasta la exhumación, segundo velorio y entierro, tras cuya celebración expresan que se sienten tranquilos y libres de sus responsabilidades con el muerto.

Pero ¿cuál es la razón principal por la cual los wayuu realizan este segundo ritual fúnebre? Perrin, apoyado en su explicación sobre el ciclo guajiro en el que se enlazan la vida y la muerte –expuesto anteriormente– sostiene que “a los dos más allá sucesivos corresponden entonces dos entierros” (Perrin, 1980: 204). Por su parte, el antropólogo canadiense Jean-Guy Goulet, quien estuvo entre los guajiros al principio de los años ochenta y centró su trabajo en el universo social y religioso de los wayuu, sostiene que “no todos los guajiros piensan que el entierro final de los restos produzca automáticamente la muerte del yoluja en Jepira”. Por lo tanto, la razón principal que él encuentra para la realización de este ritual, es precisamente “que la parte blanda del cuerpo esté separada de los huesos” y, sin dejar de lado que no basta con que se cumpla este requisito necesario, señala que la gente debe considerar otras condiciones sociales y económicas para la realización de este acto ritual (Goulet, 1981: 362, 372).

Apoyadas en el planteamiento de Goulet, nos interesó explorar qué aspectos de la cultura wayuu le dan un significado particular a que la separación definitiva de la carne de los huesos, sea el elemento decisivo señalado por este autor para explicar la realización del segundo velorio y entierro. Dada la importancia de la filiación matrilineal en esta etnia, las ideas sobre la procreación y el parentesco wayuu nos aportan valiosos elementos al respecto.

Eirukü, la carne del clan

El antropólogo wayuu, Weildler Guerra, nos ilumina al expresar que cuando se le pregunta a un wayuu “¿de qué clan eres?”, literalmente se le está preguntando “¿de qué carne eres?”, ya que en la lengua indígena la palabra clan, *eirukü*, traduce carne (Rivera, 1990-1991: 112). Según las nociones acerca de la procreación wayuu, la mujer es la que aporta la carne, *eirukü*, y una sangre pasiva, *ashá*,¹ por su parte,

1. *Ashá* es el término utilizado en la lengua para designar de forma general a la sangre, y a su vez a una de sus categorías, la pasiva aportada por la mujer en la procreación (Goulet, 1981: 156).

el hombre aporta el semen, un tipo de sangre activa, *awasain*, la cual fecunda la sangre pasiva de la mujer y da origen al niño.

En vista de que la muerte afecta directamente la carne del clan y propicia su desaparición, los parientes uterinos se enfrentan al tratamiento de esa “carne de su carne”, que empieza a dejar de ser tal, para convertirse en *jipü pūlasü*, “huesos dañados”, con rastros de carne en descomposición, ajena y diferente a la carne viva del clan.

Solo tras la exhumación de los huesos secos –su segundo velorio y entierro– cesan las atenciones de los vivos hacia el cuerpo sin *evrukü* de los muertos, como si con el despojo de la carne –elemento de gran significación en las ideas wayuu de procreación y constitución del ser humano– se produjera de forma definitiva la separación entre el alma y el cuerpo del difunto. Por lo anterior, no es raro pensar para ellos lo propuesto por Hertz (1907), en cuanto “la disolución corporal es la metáfora más importante de la existencia espiritual tras la muerte” (Hertz, citado por Goulet, 1981: 370).

Proponemos entonces que el ínterin de la descomposición de la carne es una fase de margen, tanto para el difunto como para los vivos, quienes solo se sienten liberados de la responsabilidad con el fallecido una vez se lleva a cabo este proceso. De ahí que la celebración de la exhumación y entierro constituya una fase *posliminar* para ambos, ya que el muerto finalmente no tiene cuerpo y terminan las atenciones que hacia él obligaban a sus deudos.

Anajanaa: exhumación y limpieza de los huesos

Antes de rayar el alba ella está despierta, es la exhumadora de los restos. Junto con su familia, se dirige al cementerio cercano donde por voluntad propia asumirá la contaminación que los huesos inertes le ofrecen; pero estos no le son ajenos, son los restos de la carne de su madre, de la sangre de su padre, de su hermano, de su abuelo.

Para esta misión es necesario no llorar, no temblar ante la cara de la muerte, pero sí protegerse de ella, de su contacto, de su olor. Con una pañoleta, un tapabocas y unos guantes, ella resguarda la vulnerabilidad de su cuerpo y espíritu expuestos. Las mujeres que la rodean le aplican polvos y ungüentos para asegurar su defensa. Dicha defensa se refuerza con la compañía de amigos y familiares, muchos de ellos procedentes de lugares lejanos; así mismo, las cocineras cesan su intensa actividad, que desde el día anterior había marcado el comienzo de esta celebración ritual, en la cocina de la ranchería sede del evento.

Ahora todos centran su atención en el álgido momento de la exhumación y rodean a la exhumadora con sus cuerpos expectantes, la acompañan para protegerla.

Todo debe ser perfecto, nada debe fallar. Aspersiones de un destilado de panela conocido localmente como *yotshi* o chirrinchi, caen sobre la tumba y el cuerpo de la exhumadora,¹ inmediatamente inicia el contundente sonido de cinceles y martillos golpeando la lápida que esconde el cuerpo del difunto.

Familiares y amigos se apretujan para lograr un lugar privilegiado de observación, pero cuando se extrae el primer fragmento de la lápida y queda un agujero considerable en ella, el movimiento lento y pujante de los cuerpos hacia la tumba, se convierte en una rápida avalancha de retroceso ante el unívoco hálito de la muerte encerrada.²

Una vez liberado el ataúd y dispuesto sobre una manta previamente acomodada en el suelo, la exhumadora es roseada nuevamente con chirrinchi y, tras apurar un trago del mismo líquido, inicia la exhumación retirando los pedazos de madera podrida de la tapa del ataúd y la tela de las vestiduras que cubren el conjunto óseo. En este momento, las personas más cercanas a ella permanecen en silencio, algunas lloran, otras comentan en voz baja sobre lo que va sucediendo y, algo más distantes del lugar, algunos hombres forman pequeños grupos bebiendo chirrinchi y café, a la par que dialogan sobre el acontecimiento y otros temas diversos.

El ambiente se llena de expectativas sobre el estado en el cual se encontrarán los huesos, ya que se confía en que estén secos; la presencia de coloración oscura o fluidos no esperados en ellos, se suele adjudicar a posibles maleficios sobre el muerto. La primera pieza ósea en sacarse del ataúd es el cráneo, seguido de las extremidades o huesos largos, las costillas, caderas y finalmente los huesos pequeños. Se limpian con retazos de tela que una mujer provee a la exhumadora, mientras con una pequeña y delgada rama, le ayuda a remover los restos de tela en el cajón. Esta ayudante o auxiliar de exhumación deposita en una bolsa de tela blanca los huesos que se van limpiando.

Una vez que la exhumadora y su ayudante se aseguran de retirar hasta el último hueso del ataúd se dirigen, junto a la muchedumbre expectante, a las siguientes

1. En los velorios, esta bebida se usa para lavar las manos y pies de las personas que entran en contacto con los restos, con el fin de espantar a los malos espíritus: “Si alguien no se lava con chirrinchi, atrae al yoluja hasta la casa, donde perturbará y hará daño a los niños” (Goulet, 1981: 307).

2. Perrin y Goulet explican que la actitud de retirarse lejos de la tumba, una vez abierta, se debe a la creencia de los wayuu sobre los *marüla* o “yolujas de mal olor”, que son seres encerrados en los ataúdes y a los cuales se asocia con la insalubridad unida a la putrefacción de los muertos, de cuyo contacto se cuidan los indígenas (Perrin, 1980: 219; Goulet, 1981: 265).

tumbas –por lo general una o dos más– donde reposan los restos de otros difuntos, a quienes también han decidido exhumar en esta ocasión. Finalmente, la osamenta de todos los muertos se lleva a la enramada destinada para su velorio y se depositan en un chinchorro. Inician entonces los llantos rituales de hombres y mujeres que cubren sus rostros con mantos y pañolones y que, muy cerca del chinchorro, de pie, sentados o agachados emiten altos lamentos que envuelven el lugar en una atmósfera de duelo. Estos llantos no cesarán durante los días y noches que permanezcan ahí los restos de los difuntos.

La metáfora de la curación de la carne

Barceló (1984) define la muerte como una dimensión extraña, irracional, inferencial, arreferencial y absurda que no se puede dominar; una amenaza continua que genera incertidumbre y ansiedad; para él, la ansiedad genera angustia, el miedo favorece la adaptación, por lo cual se hace necesaria la transformación de esa ansiedad en miedo. En la comunidad, el miedo a la muerte resalta los vínculos de amistad y solidaridad tendientes a reducir la soledad; la muerte entra en el espacio colectivo y el muerto –objeto de temor– pasa del dominio de la realidad objetiva al de los valores simbólicos. Así, el miedo ritualizado ante el muerto pasa de una idealización subjetiva a la objetivación definitiva en su integración en el corpus ideológico. Por su parte, el rito crea una conciencia y un modo de representación del mundo y permite la interrelación del colectivo en un tiempo que rompe la rutina, propicia catarsis y facilita la asimilación de las transformaciones en el ciclo vital que opera el hecho de la muerte, en el caso de los ritos fúnebres.

Siguiendo las ideas de Barceló sobre la muerte, podemos decir que el segundo velorio y entierro wayuu cumple la función de todo ritual fúnebre: “registra la ultra significación de la muerte y su emotividad, e intenta reducirla progresivamente a los niveles impuestos por el comportamiento del grupo” (Barceló, 1984: 12). Todo lo que sucede en el momento de la exhumación comprueba la destrucción de la carne del que alguna vez fue humano, familiar, amigo, es una dura experiencia que enfrenta a los vivos a la realidad de que, al momento de la muerte, la carne de su propio cuerpo y la carne de su clan, su *eirukü* –es decir, en su sentido individual y colectivo– sufrirá tal destrucción. Ciertas prácticas que suceden en este ritual ayudan a menguar tal impacto y a conjurar el advenimiento de esa destrucción de la carne, de manera que se procure y reafirme lo vital tanto en cada uno de los individuos allí presentes, como en su clan y en la cultura en general.

En el ritual del segundo velorio y entierro confluyen de manera particular, la carne destruida del muerto –que es manipulada por quien ha decidido exponer la carne de su propio cuerpo al realizar la exhumación–, y la carne del clan que se congrega para presenciar tal evento. Pero a estas dos se une ahora una tercera categoría: la carne animal transformada en alimento, es decir, la carne del ganado vacuno y caprino que como principal alimento se sacrifica, reparte y consume de manera abundante y constante entre los asistentes al ritual.

Teniendo en cuenta que si bien el alimentarse está ligado en primera instancia a una necesidad biológica del ser humano, este además le otorga significados, representaciones y emociones a los alimentos. Así, en un nivel ideológico el alimento se posiciona como un símbolo que remite a un orden trascendente, a algo inasible pero real del ser humano: los aspectos profundos de su existencia (Cruz, 1991: 14).

La “curación de la carne” –en el sentido del proceso culinario que al salarla o ahumarla la transforma para que pierda su humedad y se conserve por mucho tiempo–, en el segundo velorio y entierro, la metáfora de la curación de la carne de los vivos con el consumo de la carne curada como alimento, y la curación de la carne del cuerpo social, el clan, el *eirukü*, a partir del reparto de esa misma carne, se traducen finalmente en prácticas culturales que ayudarían de manera simbólica a conjurar la destrucción de la carne corporal y a reafirmar y perpetuar la vida social de esta etnia.

La curación de la carne como alimento

Tras la exhumación, todos los asistentes regresan a la rancharía. Los invitados o “veloriantes” siguen llegando poco a poco al evento. Se les recibe, saluda, ubica y finalmente se les reparten provisiones alimenticias: en algunos casos, chivos y ovejitos vivos que la familia del difunto aporta; en otros, alguna res viva y en algunos más, partes crudas de este ganado sacrificado. Ante esto, uno de esos invitados que recibe las provisiones, comenta:

Si ellos tienen que darnos la carne, nosotros de lo demás nos encargamos y los corotos uno los tiene que traer, [...] que su calderito, que sus olleticas, que sus dos platicos, para no estar neceando, porque a veces la cantidad de comida que cocinan allá no alcanza para todos, entonces por eso se divide la comida, para que cada quien la prepare, y coman como ellos quieren comer (Entrevista con mujer wayuu. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Tan pronto como los veloriantes se ubican en los lugares donde pernoctarán durante el transcurso del velorio, se da inicio a la actividad culinaria. Las mujeres se encargan del montaje de los fogones a ras de tierra y ubican el menaje culinario en las ramas, troncos y superficies del lugar, formándose “cocinas alternas” a la de la familia anfitriona, la cual se encarga de la preparación de los alimentos y bebidas que consumen los familiares cercanos al difunto.

En ambas cocinas, los hombres se encargan del sacrificio de los animales convocados para esta celebración, es decir, el ganado vacuno y caprino; colgados en las ramas de algún árbol cercano a cada cocina, chivos (*kaa'ula*), ovejos (*annerü*) y vacas (*pa>a*) son degollados hasta que su sangre se derrama completamente en el suelo; después son despojados de su piel, vísceras y carne.

Pero son las mujeres, las artistas en la cocina ritual, quienes se encargan de la transformación de esta carne sacrificada para su consumo. Conocimiento, creatividad, generosidad, sazón, buena proporción y cálculo, son algunas de las características que deben tener estas mujeres a la hora de asumir esta responsabilidad. Salar la carne es el primer paso en el tratamiento de este alimento, y de esta curación básica se desprenden la diversidad de preparaciones culinarias con que estas indígenas alimentan a sus comensales durante el tiempo que dura el ritual.

Ciertas partes descuartizadas del animal sacrificado y sus vísceras son transformadas y enmarcadas dentro de cuatro categorías culinarias que son: lo frito (*juriicha*), lo cocido (*ashjuushi*), lo guisado (*kisaawa*) y lo asado (*asijuushi*). Así, surgen platos como el *friche*, carne de chivo frito, acompañada de bollos (*yajá*), hechos hoy en día con harina de maíz precocido; sopa de carne de chivo, ovejo o res con yuca (*ai*), ahuyama (*wüirü*) y bollos; y carne asada, servida con arroz (*roo*) y otros tubérculos.

Pero como las mujeres saben que este ritual durará varios días y que seguramente les tocará emprender un largo viaje hacia el otro cementerio donde entierren los restos exhumados, ellas curan otras porciones de carne, en el sentido estricto de esta palabra, y la convierten en *siina* (cecina) sobre los cactus, ramas de árboles o cualquier otra superficie que les permita su exposición al aire y al sol. Es además esta *siina*, materia prima de viandas que pueden ser consumidas ya sea durante los últimos días del ritual o una vez finalizado este, al regreso en sus propias casas.

Curar la carne para curar el cuerpo vivo

Entendiendo la preparación de los alimentos como un acto básico cultural, ya que los seres humanos son las únicas criaturas que eligen de forma deliberada sus

alimentos y que, además, los transforman mediante ciertas prácticas para hacerlos digeribles y asimilables a su organismo y a sus preferencias gustativas (Goody, 1995: 35), ampliamos en este sentido la acción de “curar la carne” hacia todas las preparaciones (cocinar, freír, guisar, asar) que permiten su consumo durante el ritual y no solo para la acción explícita de salarla y conservarla para un posterior consumo. Así, el alimentarse con estas carnes curadas permite la ingesta de aditivos nutricionales que generan y sustentan la vida; entonces, entendiéndolo desde la metáfora que proponemos, los wayuu, en el segundo velorio y entierro, curan la carne del cuerpo para prolongar su existencia.

En el caso particular de los wayuu, la búsqueda cotidiana y constante de los alimentos en medio de las vicisitudes históricas, culturales y ambientales que los han acompañado desde tiempos milenarios, habla de esa clara intención humana por sobrevivir y perpetuarse biológicamente (véase Rivera, 1990-1991; Vásquez y Correa, 1993). Si bien algunos wayuu son pastores y aún teniendo ganado en cantidades no consumen su carne, ya que el tenerlos vivos les permite proveerse de otros productos alimenticios como su leche y derivados, estos animales, además de representar un bien alimenticio, son también un importante patrimonio económico y social; no es común encontrar la carne entre los alimentos que componen la dieta diaria de los wayuu:

Los rebaños actúan como un banco, una cuenta de ahorros de los wayuu. Por eso un wayuu no acaba su rebaño. Decía Michel Perrin que el rebaño es la imagen de la familia y la familia es la imagen del rebaño, como esté tu rebaño está tu posición social; entonces por lo tanto, cuando llega una visita de alto rango le sacrifica un chivo, lo hace en los pagos de las disputas, en los eventos sociales más importantes de los wayuu que son tres: funerales, disputas y matrimonio (Entrevista con Weidler Guerra, antropólogo wayuu. Riohacha, enero de 2008).

Insertos en el tiempo extraordinario que posibilita el ritual fúnebre, los wayuu conjuran con el consumo abundante y constante de carne –opuesto al de la cotidianidad– el advenimiento de la muerte, que en términos alimentarios sería la inanición aniquiladora de su existencia.

Contagiada por los huesos está su carne: los peligros de la exhumación

En esa zona, pues las personas no acostumbraban a sacar los restos de sus mismos familiares, me explico, en esa zona la gente estaba muy

acostumbrada a que los restos lo sacaran alijunas, siempre buscaban alijunas; ya esa tradición se había perdido, hace mucho se hacía, pues los mismos wayuu sacan sus restos, pero entonces se habían acostumbrado mucho en esa zona a que los alijunas los sacaran... (Entrevista con joven wayuu exhumadora. Segundo velorio en la Media Guajira, febrero de 2008).

Las exhumadoras corren el riesgo de quedar contaminadas. Su cuerpo se expone al contagio y al peligro de contraer una enfermedad, *kapülainrü jüüpu*, “contagio por los huesos” tras el contacto directo con la osamenta del difunto.

Con cuidado de no tocar a nadie, incluso ni a ella misma, la exhumadora se retira del lugar donde ha cumplido su papel como mediadora entre los miembros vivos de su clan y el difunto, del que ya no quedan más que los huesos. Ha realizado su misión, pero ahora una nueva responsabilidad le deviene consigo misma, con su cuerpo y su espíritu, a los que debe el reparo de los daños que el contacto directo con la muerte les ha infligido. Dicen los wayuu que después de la exhumación, ella contamina todo lo que toca. Casi en su totalidad, las prendas que le dieron protección son arrojadas junto al féretro y demás objetos del difunto, en un hoyo excavado en la tierra, cerca de las tumbas.

En el cementerio, un joven wayuu hace un alto en la repartición de *yotshi* a los hombres presentes, para verterlo cuidadosamente sobre la cara y los brazos de la exhumadora. De manera inmediata y para proseguir con la purificación, ella ingiere sorbos de otro *yotshi* mezclado con plantas medicinales. Con paso lento ella se distancia de la muchedumbre y se dirige hacia un lugar menos público, en donde auxiliada por otras mujeres, llevará a cabo un primer baño ritual de todo su cuerpo.

Mientras la exhumadora se desnuda, la mujer que fue su auxiliar en la exhumación procede a preparar lo necesario para esta purificación: agua y la pulpa suave y babosa del *yosu*, uno de los cardones más comunes en La Guajira, usado eventualmente por los wayuu en la limpieza de su cuerpo y de sus ropas. Con el fin de evitar que se le arrugue la piel a la exhumadora “no se baña con jabón sino con cardón; se coge el cardón y se pela y ese es el jabón. Pa’ que no quede mojosa, ella tiene que tener el cutis bien, como lo tiene antes, porque si no lo cuidan” (entrevista con mujer wayuu. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Con ayuda de las demás mujeres allí presentes, la exhumadora cubre su cuerpo desnudo y limpio con una manta nueva. No obstante, ella conserva la que vistió

durante la exhumación, la cual no desechará sino hasta realizar el posterior enterramiento de los huesos exhumados en el cementerio al cual serán trasladados.¹

Aquellas mujeres parten con dirección a la enramada donde son velados los restos óseos. Allí, la exhumadora tiene un lugar reservado durante el tiempo que dure la velación. Colgado de las vigas que sostienen esta estructura, yace dispuesto en forma de silla un pequeño e incómodo chinchorro. Durante las siguientes veinticuatro horas ella debe evitar caer presa del sueño, para que así los espíritus de los difuntos exhumados no se posen en su cuerpo. Sentada en aquel chinchorro, ella se acompaña de sus allegados para que entre ruidos y anécdotas le ayuden a distraer la somnolencia.

Durante los días que dura el ritual y en un tiempo posterior, que por lo general no excede el mes, esta mujer recibe de sus familiares múltiples cuidados que según las creencias wayuu deben disolver la contaminación a la que ha estado expuesta, y así, purificar su carne viva. Siguiendo cuidadosamente las prescripciones y prohibiciones, tanto corporales como alimenticias y espirituales que su cultura le señala, la exhumadora cura su carne, en el sentido metafórico de esta expresión, y busca salir del estado liminar en el que ha entrado tras la exhumación:

Pues empecé a sacar los restos, después de eso tuve una dieta, que me pusieron ellos, por ejemplo la dieta de la comida, la dieta también del cuerpo, para cuidarse la piel y la dieta era pues no consumir leche, no acercarme al fuego, por el humo, porque ellos dicen que la leche pues dañaba mucho en cuanto a la vista, igual el humo; no rascarme la piel con mis uñas, con mis manos sino con un palito; comer comida baja en sal, baja en azúcar, eh, incluso no comer carne, eh, nada de dulce... una dieta pues superrestricta (Entrevista con joven wayuu exhumadora. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Procurar seguir tales cuidados es curar su carne para asegurar el retorno a una vida sin temores. Pero esto no le garantiza el “volver a ser ella misma”, pues dicen los wayuu que quien exhuma unos restos, alberga de por vida el espíritu del muerto en su cuerpo, y a través de él, lo alimenta. Tanto así que cuando de manera inusual, esta persona pide gustosa uno de los alimentos de preferencia del muerto

1. Por lo general los segundos velorios wayuu, suponen que los restos exhumados del difunto sean trasladados desde el cementerio de su primer entierro, hasta el cementerio del *apüshi* (parientes uterinos) del difunto, donde finalmente vuelven a ser enterrados (Goulet, 1981: 293).

que ella exhumó, se dice que tiene “un antojo del muerto”, y se hace lo posible por complacerla.

Además, parece que el haber decidido emprender tal labor en representación de su familia, tiene implícita una compensación en el plano social. El grupo le devuelve con acciones sociales positivas, lo negativo que afrontó en la exhumación: la contaminación. De esta manera, su posición en la sociedad y en su familia cambia drásticamente, adquiriendo un nuevo estatus que le otorga prestigio y respeto al interior de su comunidad. Es así como ahora su palabra tendrá fuerza en las decisiones familiares, muchas veces por encima de la palabra de los hombres, ya que se cree que en ciertas ocasiones, cuando esta persona habla, está manifestando la voluntad del difunto. Pero la fuerza de su palabra trasciende el plano de lo social, y muchos le llegan a conferir un poder sobrenatural. Por ello, los deseos, augurios y maldiciones que expresen estas personas, son tomados como algo que sucederá inevitablemente:

Desde que yo saqué esos restos mi vida como que cambió, yo sentí que cambió mucho porque en mi familia yo adquirí como que un cierto respeto. Ya a Josefa no la trataban como a la niña de antes; ya a Josefa la saludaban las personas adultas y decían: Josefa fue la que sacó los restos. Ese tipo de cosas que me enriquecían como que a mí, que yo dijera ¡huy bien! Me hace sentir bien, hay un respeto, eh, y ahí empezó como que todo... (Entrevista con joven wayuu exhumadora. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Repartir la carne como alimento para curar la carne del cuerpo social

Una vez se lleva a cabo la exhumación, los miembros masculinos del clan que se encargan de este velorio, recorren cada uno de los lugares donde ya se han ubicado los veloriantes con sus chinchorros y demás pertenencias. Uno detrás de otro, los hombres saludan estrechando las manos de cada uno de los demás hombres y, con un toque suave en el hombro, a las mujeres de mayor edad de cada familia invitada.

Los hombres anfitriones finalizan la ronda de saludos en el corral de los chivos. Allí constatan que la cantidad de animales que han reunido correspondan con el número de invitados y escogen de forma diferenciada la cantidad y calidad de los mismos para repartirlos entre aquellos veloriantes. Finalmente, los chivos elegidos son trasladados afanosamente sobre los hombros de algunos jóvenes, hasta el lugar donde se encuentran sus nuevos dueños.

Con el reparto de los chivos a las familias invitadas se intensifica la actividad culinaria en todo el velorio; mientras que en la cocina de los familiares anfitriones se cura carne de res; “las cocinas alternas” de los invitados hacen lo suyo con la carne de los chivos. En ambas cocinas, las mujeres encargadas de la preparación de los alimentos los reparten primero a los hombres adultos, luego a las demás mujeres, seguidas de los niños y niñas presentes, para en última instancia servirse a ellas mismas.

Antes de que el último chivo salga del corral, los hombres allí reunidos son abordados por mujeres que, con paso ligero, les traen desde la cocina anfitriona, alimentos que previamente les han preparado. Con ollas, platos, vasos y cubierto, estas mujeres irrumpen en el lugar de la repartición de estos animales vivos y lo convierten en el sitio del convite de la carne curada de res, la cual ha sido sacrificada horas antes para el consumo exclusivo de toda la familia organizadora del evento.

Las mujeres están atentas a proveer de jabón y agua a los hombres que van finalizando el consumo de los alimentos, y proceden con la limpieza de sus manos y boca. Una vez limpios, ellas se dirigen hacia la cocina y en sus alrededores consumen los alimentos que han quedado.

Estos repartos de carne curada se suceden durante la velación de los restos exhumados en el lugar y solo finalizan una vez se realiza el entierro en el cementerio a donde todos se trasladan, para culminar así con esta celebración ritual que durante varios días los ha congregado.

Las despedidas de los familiares y amigos se marcan nuevamente con un reparto de carne, el de la cecina que, curada para procurar su máxima duración en el velorio, no se alcanza a consumir en su totalidad y es entonces redistribuida entre los miembros de cada familia, quienes la llevan consigo hasta sus viviendas. Es solo este tipo de carne, la que no ha pasado por el tratamiento del fuego, la que se considera apta para consumir fuera del contexto del ritual:

La carne si no se la consumen toda en un velorio es normal que se la lleven toda pa’ su casa [...] pero si tú llevas una carne cocida que te quedó del cementerio, más que todo del cementerio, deben que tener prevenciones, porque se está llevando la comida del muerto para la casa y en cuanto a eso hay ciertas creencias [...] que están compartiendo la comida del muerto y esa comida no la deben consumir sobre todo los niños, porque es prohibido, es prohibido (Entrevista con joven wayuu exhumadora. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Vínculos, compensaciones y reconfiguración de las jerarquías sociales

Podemos decir que el ritual del segundo velorio y entierro wayuu es un mecanismo de regulación social, en tanto permite que se afiancen y creen nuevos vínculos entre sus asistentes; reproduce el sistema de compensaciones tan común en esta sociedad, en el cual las relaciones sociales entre los individuos y sus parentelas se deben a ciclos de cumplimiento de obligaciones sociales, basadas en una cadena de prestaciones y contraprestaciones (Guerra, 2002) y finalmente es un escenario donde se reafirman o reconfiguran las jerarquías sociales mediante continuos (re)posicionamientos de los individuos que allí participan. Por ello, este ritual constituye un complejo sistema de signos que expone la posición social de todos sus participantes.

Por otro lado, es claro que para la realización de este ritual han sido necesarios esfuerzos mancomunados de la familia del difunto en la consecución de los recursos. En especial, en lo que respecta al ganado caprino y vacuno, la familia organizadora reduce el número de sus propios rebaños con el fin de cumplir con la norma de “todo buen velorio wayuu”: la abundancia de alimentos, en especial de carne. En palabras de Perrin, “tout Guajiro rêve d’avoir un bel enterrement, c’est-à-dire un enterrement qui dure le plus longtemps possible avec le plus de monde possible et au cours duquel seront consommées d’énormes quantités de boissons et de nourriture” (1979: 122).

Al respecto, una joven wayuu exhumadora comenta:

Hay una creencia alrededor de eso y es que el wayuu dice que si en un velorio hay hambre, los yolujas se enojan y si ellos se enojan las personas tienden a loquear, que es enfurecerse, a tener rabia. Es como que se maldice el velorio, y tienden a haber problemas incluso problemas muy graves, de muerte o accidentes, de cualquier tipo porque los espíritus se enojan... pierden el estatus inmediatamente cuando hay un velorio, cuando hay hambre y no hay comida. Eh, lo primero que dicen es que era un velorio pobre, si era pobre pues mal que no hubiesen hecho nada. Ese tipo de cosas que para los wayuu eso es muy ofensivo... muy doloroso (Entrevista con joven wayuu exhumadora. Segundo velorio en la Media Guajira, enero de 2008).

Retomando los análisis del antropólogo de la alimentación Claude Fischler, podemos decir entonces que el reparto de carne en el segundo velorio y entierro wayuu “es doblemente un sacrificio: simbólicamente, porque es una ofrenda

religiosa; realmente también, ya que la matanza del animal, representa una pérdida económica (se come propiamente hablando un capital)”; repartir la carne es también repartir la responsabilidad de la muerte, y en definitiva, reciclarla simbólicamente, transformarla en vínculo social (Fischler, 1995: 139).

En el sentido del sacrificio religioso, los wayuu creen que los espíritus de los muertos consumen la carne de los animales sacrificados, a través del consumo que de esta carne hacen los asistentes al velorio. Así, comparten con los comensales invitados la responsabilidad de la muerte del animal, ya que es a través de sus cuerpos vivos como el espíritu del difunto se alimenta.

Por el lado del “sacrificio” económico, ofrecer carne a los invitados es en primera instancia una pérdida del capital del rebaño. No obstante, la responsabilidad de esta pérdida se extiende a quien la recibe, que es por quien se ha realizado el sacrificio. Según el sistema de compensaciones, este sacrificio se convierte en una ganancia, ya que el acto de dar implicará un posterior recibir no solo de bienes en especie, sino la correspondencia de vínculos sociales positivos.

Como podemos ver, el reparto de alimentos cura la carne de los clanes que se concentran en la celebración al posibilitar las relaciones sociales. De forma particular, “sanciona la jerarquía y la organización del grupo social: procede de ellas y las significa a su vez” (Fischler, 1995: 138). Es así como en la familia anfitrión del velorio, la persona que más capacidad económica tiene termina aportando la mayor cantidad de recursos, lo cual reafirma su prestigio entre los suyos y ante el grupo social con el cual interactúa en el ritual.

De igual forma entre los invitados, quienes más reciben en el reparto de animales son quienes gozan de una posición privilegiada en la comunidad, bien sea por su poder económico o por un prestigio social que deviene del rol que desempeñen, como en el caso de los *putshipü* (palabrereros), y de los *piaches* y las *oütsü* (especialistas rituales).

El reparto, además, no solo es diferenciado en la cantidad, sino también en la clase de carne y, siguiendo una vez más el principio de la compensación wayuu, en esto se intenta corresponder de forma equilibrada a los repartos realizados anteriormente en otros contextos rituales:

Es que es como un cambio, prácticamente depende de las personas. La categoría de las personas. Porque a veces, cuando le dan una res es porque la persona ha dado reses a uno en un caso de estos. ¿Qué sucede entonces? se le da, y ellos merecen eso porque ellos han dado... (Entrevista con hombre wayuu Riohacha, enero de 2008).

Siguiendo con esta idea del orden social, tal como pudo apreciarse anteriormente en el texto, el orden de la repartición de los alimentos al interior de cada familia refleja otro nivel de jerarquías, aquellas referentes al género y a las edades. Tanto en la vida cotidiana como en este tiempo ritual, los wayuu observan de manera estricta una regla: el que las mujeres preparen y sirvan los alimentos a los hombres, siguiendo además un orden de repartición por edades.

Entonces, dada la estrecha relación entre el reparto de los alimentos y en especial, el reparto de la carne con el orden social, no es extraño observar cómo ciertos malestares sociales entre los grupos que lo practican, puedan surgir a partir de él o reflejar aquellos que ya existan. El malestar que surge a partir de lo que los wayuu consideran “un mal reparto de comida” en un velorio, sea porque consideran que es poca o, en el peor de los casos, que no alcance, se generaliza y da a las anfitrionas la fama de mezquinas y malas cocineras y ello afecta a las mujeres del clan anfitrión, a quienes se valora moral y socialmente y se critica sus prácticas culinarias.

Así mismo, los malestares ya existentes se reflejan en las reparticiones de carne en el ritual; familias que venían con divisiones y disputas internas, mucho antes de la organización y celebración del segundo velorio y entierro, se reflejan en fallas logísticas durante la preparación y se manifiestan notablemente durante ritual con el establecimiento de dos cocinas principales o anfitrionas, que no coordinaron eficientemente la repartición de alimentos. Finalmente, todo esto redundando en su perjuicio social, y suscita severos comentarios sobre la familia en general y la mala organización del evento.

A pesar de estos problemas, la intención de las prácticas del reparto y consumo de la carne en este ritual, demuestran el interés por mantener el orden social que les permita vivir en medio de amigos y aliados, quienes hacen la vida mucho más llevadera, al insertarse en una red de reciprocidades sociales que, en definitiva, curan la carne del individuo, del clan y del grupo en general para perpetuar su existencia.

Referencias bibliográficas

- Ardila, Gerardo (ed.) (1990). *La Guajira. De la memoria al porvenir: una visión antropológica*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Barceló, Juan (1984). “Elementos para una teoría de la muerte y de los ritos funerarios”. *Ethnica, Revista de Antropología*, n° 20, Universidad de Rioja,

- pp. 79-102. Consultada en julio de 2009 en <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1441671>
- Cruz, Juan (1991). *Alimentación y cultura: antropología de la conducta alimentaria*. España: Eunsa.
- Fischler, Claude (1995). *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Goulet, Jean-Guy (1981). *El universo social y religioso guajiro*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Guerra, Weidler (2002). *La disputa y la palabra*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Nájera, Mildred y Lozano, Juanita (2009). *Ekale, el corazón de la minshi. Una etnografía de la cocina wayuu en la Media Guajira colombiana* (tesis de grado). Medellín: Universidad de Antioquia. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas. Departamento de Antropología.
- Perrin, Michel (1979). "Il aura un bel enterrement... Mort et funérailles guajiro". *Les Hommes et la mort. Rituels funéraires à travers le monde. Le sycomore-Objets et Mondes* (Muséum national d'histoire naturelle). Paris, pp. 113-125.
- (1980). *El camino de los indios muertos*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamérica.
- Ramírez, Azael de Jesús (1999). *Mitología guajira y cultura Wayúu*. Riohacha: Gráficas Norte.
- Rivera, Alberto (1990-1991). "La metáfora de la carne sobre los wayuu en la península de la Guajira". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. XXVIII, pp. 87-136.
- Salser, Benson (1986). "Los Wayu (Guajiro)". En *Los aborígenes de Venezuela*, t. 3 (ed. Walter Coppins). Caracas: Fundación la Salle de Ciencias Naturales; Instituto Caribe de Antropología y Sociología, pp. 25-145. Bogotá: Icanh.
- Van Gennep, Arnold (1986). *Los ritos de pasaje*. Madrid: Taurus.
- Vásquez, Socorro y Correa, Hernán Darío (1993). "Los wayuu, entre Juya ('El que llueve'), Mma ('La tierra') y el desarrollo urbano regional". En *Colección Quinto Centenario. Nordeste indígena*, t.2, pp. 217-242. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

Aproximaciones al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación paez¹

ESTHER SÁNCHEZ BOTERO

Introducción

Para los paezes, el medio ambiente constituye el escenario dentro del cual deben ser interpretadas las nociones fundamentales generadas a partir de su diario vivir en la naturaleza.

La mentalidad del blanco, formada a partir de la idea de que la naturaleza es dominada, resulta bien diferente a la de estos indígenas, cuyos comportamientos están determinados por las pautas que marca la naturaleza. Además, todos les atribuyen al Sol, los animales, las plantas, el aire, el agua, etc., ciertas características que generan estados de confianza o temor, aceptación o rechazo, beneficio o pérdida, entre otros, los cuales se enmarcan dentro de un orden cognoscitivo en el cual cada elemento posee unas especiales características, posibilidades y funciones, no solo en sí, sino en relación con los demás.

En este sentido, un marco clasificatorio de alimentos expresa un estilo de vida que podría verse como inexplicable, irracional o exótico. Sin embargo,

1. Este escrito fue publicado originalmente en *Palabra* n° 1 (mayo, 1984). Popayán: Facultad de Humanidades, Universidad del Cauca. Fue también presentado como ponencia en el Simposio Medicina Tradicional, Curanderismo y Cultura Popular en Colombia Hoy (V Congreso Nacional de Antropología, Villa de Leyva, 1989).

descodificando cada elemento –el cual está ordenado en un plano concreto y estricto–, podremos entender el porqué de esta clasificación, lo cual nos permitirá fundamentar nuestro análisis, en respuesta a condiciones materiales apoyadas en un espacio ecológico y cultural concreto.

Marco conceptual

La vida cultural de un grupo con manifestaciones materiales e inmateriales, orientada a partir de una realidad cognoscitiva común –que es la expresión implícita y no verbalizada de su comprensión de las reglas de juego impuestas por su universo social natural y sobrenatural–, es el fundamento que caracteriza a los miembros de dicha sociedad. En efecto, la vida social les provee de una serie de supuestas premisas básicas que normalmente no se reconocen ni cuestionan, pero que sí guían y estructuran el comportamiento de todos sus miembros. Del mismo modo en que las reglas gramaticales, desconocidas por la mayoría de las personas, estructuran y guían las formas lingüísticas de una comunidad específica de hablantes, todo comportamiento normativo de los miembros de un grupo es una función de su modo particular de ver el mundo, y de la aceptación inconsciente de las reglas del juego implícitas en la orientación cognoscitiva (Foster, 1973).

Kenny (1980) define esta orientación como una serie de concepciones a partir de las cuales se desarrolla un tipo de comportamiento preferencial, impuesto por el sistema social, que puede ser abstraído por el análisis, pero el cual quizá no todos los miembros de la sociedad logran o son capaces de reconocer o expresar conscientemente.

Como quiera que nosotros organicemos nuestros procesos mentales, comprometidos en un ejercicio de análisis estructural en el cual el comportamiento manifiesto (y las pautas más simples de este comportamiento tienden a incurrir), es considerado como reflejo o representación de una realidad mayor que nuestro aparato sensorial no puede captar directamente [...].

En efecto, estamos trabajando en una estructura piramidal: las regularidades de bajo nivel y los enlaces que relacionan las formas de comportamiento manifiesto se introducen dentro de pautas de un nivel más elevado, que a su vez pueden estar incluidas en un nivel superior de integración.

Ya que todo comportamiento normativo de los miembros de un grupo es una función de su particular orientación cognoscitiva tanto en

su sentido filosófico y abstracto, como en la visión propia de cada individuo, todo comportamiento es racional y tiene sentido (Kenny, 1980: 63).

La visión cognoscitiva proporciona una moral y otros preceptos que son guías para el comportamiento, y los cuales pueden no ser apropiados para las condiciones de vida cambiantes que todavía no se han alcanzado. Por esta razón, cuando la orientación cognoscitiva de un número de individuos de una nación está desarticulada de la realidad, dichos individuos van a comportarse de una manera que parecerá irracional para quienes se encuentran más a “tono” con la realidad.

Abstracción analítica del comportamiento observado

En este trabajo me interesa expresar la naturaleza de la orientación espacial, cósmica de los paezes, para de alguna manera evidenciar la complejidad que encierra un mundo cultural sobre el cual se busca recaer en programas de desarrollo. Quiero resaltar y demostrar que el comportamiento tiene un origen, una orientación que, como brújula, señala posturas por asumir, no solo coherentes en sí mismas, sino vitales para el mantenimiento de la cultura, aunque sean opuestas y adversas al sometimiento igualitario cultural, civilizatorio, que impide su autonomía étnica.

Encontrar el principio integrador incluye el registro o inventario de elementos, que al explicarse permitan demostrar una unidad de sentido.

La base material económica, común a campesinos y paezes, diferenciable en formas sociales de producción, representa el principio integrador; el efecto, en la alimentación es el logro de este trabajo.

Para los paezes hay una clasificación de todos los elementos en cinco grandes planos: sol, luna, nubes, tierra y subsuelo. A cada espacio le corresponde un grupo de productos, objetos y realidades que se entrelazan representando una totalidad integral. En cada espacio hay subdivisiones que igualmente demuestran pares binarios, algunos con características de opuestos.

Examinemos el cuadro siguiente, donde los elementos cosmológicos se entrelazan a partir de los planos mencionados. Analizando el cuadro tenemos:

Sol

En el primer plano superior está el Sol, /sek/, significado de vida, relacionado con calor y a la vez con el más grande valor Paez, que asegura la continuidad del grupo en descenso demográfico. Existe un movimiento generacional y la figura visual del Sol se extiende real y simbólicamente a la coca como arbusto (con

<i>ESPACIO</i>	<i>PLANO</i>	<i>CARACTERÍSTICAS</i>	<i>ELEMENTOS QUE CORRESPONDEN</i>
Alto	Sol	Caliente Centro Femenino Lo hueco Dominio Claridad Cambios Inconstancia	Coca Araña Ajo, café, cidrón Canela, eucalipto Yerbabuena, abejas Arracacha, apio Limoncillo, calabazo Venado, jigma, mochila, lana, auyama, kayumbo, cilantro, chocolate, cabuya, maíz (entre otros)
Medio	Luna Dominio de la noche y espíritus malignos	Fresco	Shuguls-Yute Shupañin Cebada, calabaza, habas, chuchafrito, ulluco, paico, albahaca, nogal, verdolaga, toronjil, naranja, lechero, ortiga
	Nubes	Caliente	Chicha, miel, murciélago, guarapo, panela, envueltos, sorgo, mote, laurel (entre otros)
Bajo	Tierra	Frío convexo	Torcaza, pajaritos, guatíl, cucarrones, habichucho
		Caza	Oso, zorro, guagua, tigre, conejo, cerdo, pavo, armadillo, torcaza, palomas (caza alta)
		Valle agricultura Cóncono	Plátano, batata, aguacate, granadilla, pepino, mexicano, guadua y maíz
		Cóncono pesca Frío	Pescados, pulpo, caracol, ballena, caimán, cangrejo, tortuga, sardina, tiburón
	Subsuelo	No pesca Eje horizontal	Pijaos, serpientes, muralla y chozas de pijaos, vaca, cerdo, arroz, brujos, jaguar y sal (entre otros)

ramificaciones) y a la araña (un centro redondeado con patas), símbolo Paez de fertilidad. La oveja, por su parte, es un animal proveedor de lana para el vestido y un animal que no requiere cuidado especial, ya que se nutre de hierba; ella es también */sek/*, pues */sek/* es a la vez sequedad.

“¿Para qué se va a comer la oveja, sí da la lana? [...]. Comer oveja trae mala suerte, es como si se comiera al papá” (Bernal, 1956: 352).

Es bien conocida la organización social como símbolo de proveniencia y tabú alimenticio; oveja es */sek/* y */sek/* es origen. Segundo Bernal (1956) señala cómo la conservan con cariño y difícilmente la venden o comen. La oveja forma parte de una concepción directa en relación con el concepto vida.

Aparte de producir la lana, la oveja produce abono indispensable para el deteriorado territorio. La oveja fertiliza. El paez, inmerso en un mundo relacionado con la magia, utiliza el ovejo para su mujer parturienta. La idea de magia por contagio (Frazer), de que lo caliente produce calor, es plenamente aceptada, porque a la mujer de vientre frío, después del parto, debe proporcionársele el calor suministrado por la carne del ovejo o de la gallina, considerada también caliente y ubicada en */sek/*.

La borraja produce borrachera, es decir vueltas en la cabeza. La jigra, la mochila y el anaco se tejen en redondo; el calabazo para el mambe debe ser penetrado para mezclar con la coca y, al masticarlos, se debe estar representando movimientos circulares, movimientos cíclicos; el venado igualmente debe ser circundado por el perro antes de cazarlo; el maíz será cosechado rodeando el centro, del que se extraerá la semilla concentrada. El ajo, café, cedrón, eucalipto, yerbabuena, arracacha, hongos (de árbol), ruda, chocolate y gallina, representan minúsculos o apreciables ramos de frutos unidos a un elemento común, “como los huevos de gallina criando” (Informante).

En oposición, en el plano inferior conformado por subplanos, se engendran las categorías de lo frío, lo masculino y un elemento tecno-económico, en el cual se expresa la forma concreta de solucionar la realidad a partir de la vida; esta se identifica con hambre y, por lo tanto, con saciedad. El paez reconoce un ciclo económico y actividades diferentes según sea hombre o mujer. Al hombre le corresponde distribuir el producto cosechado, a partir del riego de semilla hecho por la mujer, por lo que es ella a quien le corresponde regarla. Son actividades de la mujer; altamente productivas: “Producir el fuego (fogón). Tejer la jigra de mambe, la mochila de fique, la ruana y los anacos; hilar la lana y la cabuya” (Bernal, 1956: 344). Este importante plano encierra lo que podríamos llamar el *eje estructural de*

la cultura: el silencio que se identifica con las mujeres es una categoría en torno a los valores de la vida como origen y continuidad.

Todos los elementos de */sek/* son fundamentales. Además de que la rutina del oficio crea un círculo cíclico, posible de deducir en la determinación de horarios. El maíz es el producto básico de la alimentación paez, este es sinónimo de abundancia y a finales del año se puede disfrutar de su cosecha. El maíz es caliente */sek/*, sin embargo, preparaciones y situaciones particulares lo hacen frío */ete/*.

El maíz debe someterse a ritual mágico cuando el producto es de cosecha nueva. Ha de recogerse para consumirse periféricamente, para dejar en el centro el maíz duro o semilla. Recordemos que esta es una de las características de aquello que es */sek/*, lo circular, lo que tiene centro y una aureola o ramificaciones. La repartición de la primera carrera de maíz es una práctica que trasciende a valores de distribución muy importantes, en los que la figura masculina asume la autoridad reconocida por el grupo que tiene una organización social patrilineal y patrilocal. No es la fuerza física, ni la vejez, ni algunos conocimientos los que asignan este poder; para los paezes, aquello que asigna la verdadera autoridad es la capacidad de distribuir adecuadamente el producto. En otras palabras: ser justo.

El maíz es la base de su dieta. La variedad de posibilidades de uso del maíz es amplia; encontramos las siguientes: arepas, tamales, mote, envueltos, masitas, tortillas, carantanta, sango, empanadas, sopas, guarapo, aborrajados, caucharina, champús.

Nubes

Son calientes los elementos transformados mediante un proceso de cocción que los adecúa para ser comidos; entre estos se incluye la miel, a pesar de ser natural (no necesita transformación para comerse).

El mote, sango, guarapo, representan un “punto”, un estado de preparación que sin ser líquido, ni sólido, reviste características de */ete/*, pero solo a partir de su transformación. Los envueltos se cuecen en el capacho del maíz, protegidos indirectamente para evitar toda contaminación. Los ullucos y la cebada, el chachafruto y las habas, producen una baba, expresión de un estado intermedio entre lo sólido y lo líquido.

La guagua, oso, cerdo guara y murciélago, son transformados mediante el humo, extrayéndoles el agua; presentándose su inclusión entre los restantes alimentos para ser cocidos como técnica contraria.

Todos estos animales de la montaña no requieren protección especial de los

paeces. En el valle (concavidad) están los productos de cultivo que deben ser sembrados, en clara oposición al plano natural donde es posible obtener directamente sus elementos, sin necesidad de transformar el medio. Se incluyen aquí los senos de las mujeres, cuya convexidad provee alimento, son volúmenes donadores por naturaleza.

SUBSUELO

Los pijaos están en el extremo opuesto */yu/*, por ello la vaca y el cerdo se encuentran también reunidos con ellos, como espíritus dañinos. La carne de vaca podrá ser consumida solo mediante un ritual; ciertamente, como el animal ha podido pisar tiestos de pijao (rezagos de la cultura material precolombina), podría estar impregnada de su mal espíritu.

El */te-eu/* (curandero) ha de ser llamado y envolverá cuidadosamente trocitos de vísceras (hígado, riñón, corazón, etc.), en hojas de plátano, los amarrará a manera de pequeño envuelto y los botará a la izquierda de un árbol, al occidente. En este caso, la presencia de un elemento estructural, occidente-orientado, se hace evidente: occidente nuevamente se relaciona con la vida, mientras que el orientado, con la muerte; se busca impregnar de vida lo que debe contrarrestar la muerte. Un paez al que se le ofrece carne o productos derivados de esta, o que la remplacen, debe estar seguro de que el animal no está contaminado de pijao.

En tiempos de cosecha de café (granos unidos a un tronco común, estimulante para no dormir), los paeces consumen regularmente carne. El café contrarresta el nocivo efecto de la carne de vaca.

Durante el cuidado del ternero y ganado en general, si alrededor de la actividad (generalmente para blancos) se encuentra y caza un venado, es posible comer carne de res y ha de hacerse minga: el venado purifica la carne de res. También debe realizarse un ritual al duende para tenerlo contento y, generalmente, este va acompañado de música.

La carne puede condimentarse con cebolla y cilantro, adobos aceptados como agradables; además se tendrá en cuenta el uso de sal en cantidades muy bajas, pues la sal “da hambre”.

La carne en los tamales puede comerse por “estar envuelta con la masa del maíz”. Estos serán bien elaborados por las mujeres, quienes cuidarán que la carne quede recubierta adecuadamente.

Los médicos paeces no la comen; consumen siempre huevos y evitan comer ají para poder sentir las señas. “Ellos fundamentan sus trabajos y consejos en la

coca, el aguardiente y el tabaco, y habiendo sido designados por voluntad divina se hallan en capacidad de curar y adivinar, que son las principales facultades que se adscriben a los médicos tradicionales” (Galvis, 1979).

Dentro de la concepción biológica del paez, el hombre y la mujer aportan partes diferentes a la formación de la criatura: el hombre da la sangre y la mujer la carne; sin embargo, la chicha, la remolacha y el agua se transforman en sangre; mientras que el maíz, la papa, el frijol y la carne, en carne (Bernal, 1956: 352).

La agresión que produce pérdida de sangre, genera en los paezes ira e intenso dolor, por lo que esta constituye una motivación que engendra violencia y, en muchos casos, asesinatos (Sánchez de Guzmán, 1981).

La brujería es una institución bien arraigada en la cultura, la cual ha sido sostenida en el tiempo básicamente para hacer control social. Un alto índice de asesinatos se dan para rebajar el poder del brujo haciendo mal, o para prevenir el castigo por acciones catalogadas como no permitidas socialmente.

Para invitar al cambio, o propiamente para ejercer brujería, se utilizan algunos alimentos. Los huevos son muy comunes para llevar término estos procesos. Colocados entre el maizal, en la puerta de una casa o enviados como regalo con otros alimentos, representan una agobiante amenaza. Es posible leer estos códigos ya que los efectos de la brujería se manifiestan; por ejemplo, cuando las hojas de maíz se chamuscan y la planta no forma mazorca, entonces los envidiosos (brujos) han ojeado el maíz.

El envoltorio de un producto, el estado en que este se encuentre, en una cultura donde la magia tiene un papel tan importante, dará confianza o no sobre el bienestar que producirá su contenido. Nada es accidental o situacional, todo estará determinado por la acción de los brujos malos que tratarán siempre de hacer daño. En tal caso llaman al médico bueno */te-eu/*, para que levante la brujería. La defensa es entonces también de tipo mágico (Bernal, 1956: 245).

La hoja de maíz es la básica para envolver, pero además sirve como acelerador de combustible para cocinar. La tusa del maíz es determinante en el ahumado de ciertos productos alimenticios, los cuales se transforman con base en esta técnica, pasando de crudos a comestibles.

Al maíz parece otorgársele el poder de asegurar que los alimentos bajo su contacto sean siempre positivos. Cuando la mujer acaba de dar a luz, entonces le dan maíz molido, arracacha, plátano maduro, gallina ponedora y carne de ovejo. Le prohíben el mexicano (bolo) porque “esta frío el estómago y duele mucho”. Tampoco debe condimentársele la comida, ni siquiera con cebolla porque “pudre

los intestinos”, ni podrá comer carne de cerdo, fríjol o ají, ya que son tabú para las parturientas. (Bernal, 1956: 352).

El mote, la chicha y la coca no faltan en las mingas; estas, como institución propia del paez, además de responder económicamente como unidad de producción, satisfacen simbólicamente la relación individual con el todo cósmico; es decir, la minga incrementa la producción; la chicha, la coca y el maíz, acrecientan el desempeño físico, pero también el desempeño sexual, según su tradición.

La coca entonces sólo puede considerarse un afrodisíaco realmente en la medida en que es un estimulante y un eufórico. Por esta razón sería preferible permanecer con la idea de la coca como femenina, no en el sentido físico de algo que excita sexualmente a un hombre, sino más en el sentido simbólico de un complemento, de un contrapeso disciplinario, a la fuerza bruta de una masculinidad agresiva (Henman, 1981: 80).

Junto con la coca se consume mote, un plato relacionado con la fuerza, pero al igual que la coca, este es sinónimo de saciedad, de satisfacción. “El guarapo y la coca son magníficos sedativos del acicate de la necesidad alimenticia”. (Bernal, 1956: 336). Siguiendo este orden de ideas, resulta claro el simbolismo de complementariedad: la chicha se consume acentuadamente en épocas de escasez, de hambruna, siempre mezclada con la coca. Las gentes mascan la coca para que no dé mucha hambre. Los pequeños sí padecen hambre porque no saben mascar; ellos comen mexicano, que no necesita de sal, la cual ahorran (Bernal, 1956: 332).

Entonces, lo establecido para la reunión de mingas es la chicha, la coca y el mote, todos elementos femeninos y transformados por las mujeres en su proceso. La coca es un producto de redistribución circular. Debe darse y aceptarse como manifestación de un “contrato diádico y comunitario”, del dar y el recibir.

Reichel-Dolmatoff trabaja la idea del poporo (recipiente para la cal o mambe), complemento indispensable para el efecto de las hojas de coca, secas y tostadas, como sinónimo de comida y de mujer, lo cual corrobora nuestras deducciones clasificadas en */sek/*.

El maíz se consume diariamente y en los diferentes horarios que estructuran el tiempo paez. Durante las mingas, la coca se reparte en la madrugada; a cada minguero se le da en cantidad, porque es física y psicológicamente un equilibrador.

En el llamado “entredía”, dice Bernal (1956: 331), toman café y arepas y a la comida en Mosoco agregan tocino o carne de puerco, lo cual representa un visible cambio en las costumbres. A las 4 p.m., después de las mingas, rezan invocando

siempre a los familiares fallecidos del mingüero, bien sean antecesores colaterales o descendientes. La minga es expresión viva de una tradición autóctona en donde se manifiestan elementos simbólicos, que son el gran sostén de su cultura. Pese a la existencia de dos religiones, cualitativamente diferenciables –la católica, por ser una institución que se desarrolla paralela a su cultura, y la tradicional organización religiosa paez, que funciona como sistema cultural–, ambas se complementan para fortalecer al colectivo y las prácticas del dar.

El Cabildo, institución no tradicional pero que se ha incorporado a sus valores, es otro lugar central para el consumo de coca en el grupo de hombres. Nuevamente, la figura de mujer está ausente. Bernal corrobora: “Al cabildo cuando se los cita, llevan coca” (1956: 332). También se hace presente la mujer a través de la coca y complementa a quienes tienen la palabra. El hombre es voz, en el sentido estricto del término; la mujer es silencio, aunque participa activa y decisoriamente en la vida de las diferentes comunidades de este pueblo.

Es en el Cabildo donde se decide con la palabra cuáles son las adaptaciones al nuevo medio cultural que debe enfrentar el paez. No obstante, la mujer es la encargada de mantener, mediante la socialización de la primera infancia, la tradición “dura”, la espina dorsal de la cultura: gestos, actitudes y creación de hábitos no perecederos, están en manos de la mujer paez. El hombre cuida y vigila este cumplimiento (Sánchez de Guzmán, 1981).

La chicha representa un elemento de uso habitual y de alto consumo al interior de la cultura paez. A diferencia de otros grupos, esta es siempre de caña molida, cuyo zumo es hervido y puesto a fermentar en ollas de barro o recipiente de madera durante dos o tres días.

La chicha es caliente, es */sek/* y a la vez es un bien de intercambio que abre y cierra actividades económicas, ceremoniales y rituales. La presencia de los evangélicos y del grupo Alfa y Omega “Agape”, ha creado un desequilibrio social, prohibiendo el consumo de coca y de chicha. La estructura de la comunidad, actualmente, ha sido predeterminada por contradicciones históricas, pero la conservación de las relaciones sociales básicas continúa siendo transmitida a través del tiempo por la socialización y educación no formal de las generaciones ascendentes. La transmisión de hábitos culturales alimenticios, por ejemplo, permanece en franca y estrecha relación con valores como la solidaridad, el intercambio, el igualitarismo, todos expresables en redes de relaciones sociales y económicas completas.

El uso de la chicha está directamente en relación con el intercambio de fuerza de trabajo. La chicha es el elemento que circula visiblemente; es expresión de

valores de redistribución. La naturaleza requiere un ordenado enfrentamiento que se hace evidente mediante un sistema de cooperación que busca lo necesario, jamás el excedente. El paez rechaza la sobreexplotación de la naturaleza, pues tiene clara conciencia de la responsabilidad frente a generaciones futuras.

La educación familiar indígena desarrolla un individuo con sentido de grupo parenteral, familiar, comunal y las correspondientes actitudes y valoraciones cooperativas que lo hacen apto para dar su esfuerzo personal cuando las necesidades de otros miembros de la comunidad así lo requieren. De igual manera, la educación tradicional lo forma para recibir a su vez el trabajo de aquellos a quienes dio su cooperación. De este modo, cada individuo de la comunidad indígena se acostumbra, mediante una práctica constante, cotidiana, a dar y recibir en la misma proporción (Mejía, 1975: 309).

Con respecto a lo anterior afirma Villa (1978): “Es evidente que el consumo de la chicha es un hecho social formando parte de los patrones de reciprocidad del dar y recibir, o como lo expresan los Paez, del ofrecer”.

Tierra

El último plano, /yu/, bajo tierra y de característica fría, recoge fundamentalmente el concepto de lo dañino, de lo que pudre, de lo descompuesto.

Elementos muy característicos de la estructura de este plano son: el cerdo, la vaca, los pijaos, los brujos, la muralla de pijaos, la serpiente y la sal. Son característicos por el mal que hacen cobijadamente afectando lo “alto” y logrando también un asiento o “concho”, un residuo que permanece pudriendo.

Los efectos del plátano, aguacate, pepino y mexicanos, son relativos dependiendo del estado fisiológico en que los órganos corporales humanos están abiertos o cerrados, o en la medida en que sean sensibles a ser penetrados por las características malas de estos elementos.

“La mujer parturienta no come plátano porque el ‘cuajo’ está sensible por la subida de la leche. Si lo hace podrá ‘quedar un residuo que pudra sus órganos’” (Sánchez de Guzmán, 1981).

La muralla de pijaos, significativamente comparable con la serpiente (unidades de piedra ensambladas como las escamas) crea un concepto de territorialidad básico entre lo vivo y lo muerto, entre la actividad creativa y transformadora y la que roba o abusa del otro sin esfuerzo /*peshue*/.

Todo lo que está clasificado en este plano es temido y tabú. A este espacio es adonde definitivamente llegan los niños o adultos tomados por el duende en la

montaña. En paez, /*cuchi*/, cerdo, es significado de mal espíritu, de que hace daño. El marrano es un animal de crianza por parte de las mujeres para ser vendido a los blancos. Generalmente se come en los entierros y un paez buscará entre sus vecinos uno, si no posee en su propia casa, para ofrecer de cuido en el velorio y lavatorio. Será comido siempre con chicha o envuelto de maíz, ya que estos alimentos relativizarán la posibilidad de la muerte. Los difuntos se reunirán a través de su putrefacción con “lo que hace mal”, con la vaca, el cerdo, los restos arqueológicos, los pijaos, la serpiente, la muralla, etc., quedando allí una parte, porque otra va a /*sek*/.

Es tan arraigado el sentimiento de que se puede recibir mal de un brujo, que puede afectar psicológicamente a individuos y a los grupos de manera intensa. La concreción de este peligro se manifiesta muy explícitamente en la brujería.

En muchas partes del mundo hay quien cree que existen seres humanos que pueden hacer daño a otras personas ejerciendo poderes que la gente ordinaria no posee, poderes que actúan de una forma que no puede ser detectada y, por consiguiente, cuya causa puede ser reconocida únicamente cuando el perjuicio surge a la luz. A aquellas personas a las que se supone en posesión de tales poderes se les llama generalmente brujos.

Desarraigar, erradicar esa fuente de peligro que produce tanto miedo, se manifiesta en los asesinatos de brujos, los cuales son vistos socialmente como adecuados. Un hombre (generalmente), al que se le reconoce como brujo, es un hombre que “hace coger dolor”, “mata a los niños” (lo más respetado y cuidado por la comunidad), “chamusca las hojas del maíz”, “cuando hay finca entran a dañar”, son seres /*miojjo*/, seres dañinos (Sánchez de Guzmán, 1981).

Por este motivo son ofensivas para los paezes palabras relacionadas con este plano, como *chino*, que se utiliza por mestizos de la región de forma burlesca. Para ellos esta denominación indica una imagen de lo que no son y de lo que no quieren ser: cochino.

En los asesinatos es posible determinar una constante en la forma de tratar al brujo, ya que a estos se los trata como a los componentes de /*yu*/.

Vaca “se enlaza como a ganado”

Cerdo “se mata con cuchillo cortando la aorta”

Serpiente muralla “se pica” (Sánchez de Guzmán, 1981).

El uso de yerbas y alimentos para hacer contrabrujería es el mecanismo que les permite defenderse a los individuos que son objeto de brujería. Con ayuda de un especialista asumen individualmente la defensa no solamente de si mismos, sino del grupo.

“Veía tres huevos en la puerta de la casa sin saber por qué... y siendo todos tan pobres por lo que pensaba que mi hijo iba a nacer muerto... vivía con mucho miedo” (Informante).¹

Los cronistas describen cómo la agricultura y los patrones alimenticios de los paezes giraban alrededor de la yuca, no del maíz andino (Friedeman y Arocha, 1982). Aunque actualmente la yuca hace parte muy importante de la alimentación diaria, no nos fue posible ubicarla coherentemente; por un lado hace parte de la idea de origen y, por otro, de la de fin o conclusión.

Sin embargo, en */yu/* se reconoce el elemento vital: el agua. Entonces pareciera que los dos polos contrarios */sek/* y */yu/*, se encontraran conformando un sistema circular.

Conclusión

Aunque los paez extendidos en los municipios del departamento del Cauca, no facilitan su diferenciación externa de los campesinos de la región, su lengua, concepción de origen, relación con la tierra y la organización en cabildos, nos permiten asegurar la presencia de un grupo étnicamente vivo y culturalmente fuerte.

El paso de los tiempos, en una comunidad llena de fortaleza y organización para defender su autonomía, nos permite ofrecer el material que hoy publicamos, el cual definitivamente lleva a concluir que una cultura no muere por fragilidad, pese a los embates del entorno, con la facilidad con que muchos se atreven a juzgar.

Ofrecemos esta modesta contribución a quienes luchan por revitalizar su cultura.

Referencias bibliográficas

- Bernal, V. Segundo (1954). “Economía de los Páez”. *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 3. Bogotá: Icanh.
- De Guzmán Sánchez, Esther (1984). *Peritazgo antropológico: una forma de conocimiento*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

1. El huevo tiene mucho prestigio y no es lógico que alguien los done así no más. Se usan para “brujear”.

- Foster, George (1973). *Imagen del Bien limitado*. Buenos Aires: Periferia.
- Friedeman, Nina y Arocha, Jaime (1982). *Herederos del jaguar y la anaconda*. Bogotá: Carlos Valencia.
- Galvis, Aída (1979). *Los evangélicos*. Popayán: Manuscritos.
- Henman, Anthony (1981). *Mama coca*. Bogotá: Oveja Negra.
- Kenny, Michael (1962). "Social Values and Health in Spain: Some Preliminary Considerations". *Human Organization*, n° 21 (winter 1962-1963), Alabama, pp. 280-285.
- (1980). *La antropología médica en España*. Barcelona: Anagrama.
- Kluckhohn, Clyde (1943). *Patterning as exemplified in Navajo cultura*. Indianapolis: Bobbs-Merrill.
- Lévi-Strauss, Claude (1969). *Antropología estructural*. Buenos Aires: Eudeba.
- Mejía P., María Consuelo (1975). "Consideraciones sobre el problema de la deculturación indígena en Colombia". *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 17, Bogotá.
- Villa, Eugenia (1978). *Los paeces: un grupo humano en proceso de suicidio biológico y cultural*. Popayán: Universidad del Cauca, Facultad de Humanidades.

La herencia del pájaro Cuéndola

La alimentación de los indígenas Eyabida del noroeste colombiano

AÍDA GALVEZ ABADÍA¹

Introducción²

Este texto busca comprender la alimentación y sus significaciones simbólicas y sociales en la cultura de los indígenas emberá.³

En conjunto con los waunana, los emberá integran el conjunto de los llamados indígenas chocó, originarios de la selva occidental colombiana. Estos se han ido desplazando hacia las provincias de la cuenca del Pacífico de los vecinos países de Panamá y Ecuador.

No obstante haber vivido la experiencia del primer terreno etnográfico en 1973 con los waunana del medio y bajo río San Juan, ha sido un grupo emberá del noroccidente colombiano, los eyabidá o “gente de la montaña”, quienes desde 1984 han centrado mi atención académica y personal.

Hasta 1991 he mantenido una relación con los eyabidá, ubicados en el municipio de Dabeiba, departamento de Antioquia. El estudio interdisciplinario sobre la

1. Ph.D. en Antropología. Investigadora asociada, grupo Medio Ambiente y Sociedad MASO, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia.

2. Este texto corresponde al capítulo IV de la Memoria de maestría “La herencia del pájaro Cuéndola. La alimentación de los indígenas Eyabida en el Noroeste Colombiano”, elaborada por la autora para obtener el título M.Sc. Antropología, Université de Montréal (Québec), Canadá, 1994. Para claridad del lector se incluyen aquí la introducción y las conclusiones generales de esta Memoria.

3. He realizado la traducción al español de diversos textos en francés e inglés y con el fin de aligerar la lectura del texto, me he abstenido de colocar esta nota en cada caso.

salud materno-infantil que realicé en asocio con dos colegas de Salud comunitaria y Nutrición entre los años 1984 y 1988, desembocó –luego de finalizado– en varias asesorías, una de ellas para un Programa Interinstitucional de Educación para la Salud durante los años 1988 y 1990.

La puesta en común de los resultados de la investigación con la Organización Indígena de Antioquia (OIA), las instancias gubernamentales, la población indígena objeto de nuestro estudio y con las comunidades vecinas de la misma etnia, ha enriquecido el proceso investigativo.

Entre los años 1989 y 1991, por iniciativa personal adelanté algunas temporadas de investigación en terreno, buscando profundizar en temas como la etnomedicina, la alimentación, el ciclo vital y el uso de los recursos naturales. A la vez que lograba algunos avances en la obtención de un corpus etnográfico, comprendía la necesidad de hacer una pausa en las tareas de la antropología aplicada, para concentrarme en un proyecto de cualificación académica.

El texto que se presenta es entonces producto de una elección que en el lapso de los años 1991 y 1993 confronta las inquietudes resultado de la investigación, en diálogo con los autores de la bibliografía pertinente a los chocó y a otras etnias, especialmente en América del Sur. La producción teórica de autores como Douglas (1976, 1979, 1981 y 1984), Fischler (1979, 1985) y de Garine (1979, 1988) principalmente, quienes han contribuido en años recientes a situar la dimensión alimenticia como un objeto de lo social.

He interpelado otras posiciones que complementan o critican a las anteriores, tanto en el plano de los conceptos como en el de su ilustración etnográfica. Si bien en el primer capítulo trazo los lineamientos generales de las teorías consultadas, en desarrollo de los capítulos se articulan numerosas definiciones teóricas y referencias comparativas, las cuales cobran pertinencia al relacionarse con el material de análisis.

Pienso que el alcance de este texto radica en intentar la síntesis de:

Una mirada teórica novedosa sobre el conocimiento obtenido en el marco del estudio interdisciplinario efectuado entre 1984 y 1988.

La elaboración de la información inédita que recolecte entre 1988 y 1991.

La formulación de nuevos interrogantes de investigación surgidos al cotejar el corpus etnográfico con la teoría general. La elaboración del texto y la formulación de nuevas preguntas han tenido como condición necesaria los dos años de estudios de segundo ciclo en el programa de Antropología.

La culinaria: proximidad y distancia

La producción y preparación de alimentos ocupa gran parte de la jornada indígena; a su alrededor se teje el desempeño de los roles masculino y femenino y se organiza la sociabilidad. La perspectiva de Douglas, en la cual ubica los hábitos alimenticios en relación con la estructura social, es útil para la fundamentación de la primera parte de este capítulo.¹

Al proponer una metodología comparativa para la investigación del consumo alimenticio, Douglas plantea tres grandes dimensiones: la socioeconómica, la estética y la culinaria. Cada una de estas aporta información de tipo culinario e información relativa a otros sectores de la vida social (1979). Se tocarán algunos aspectos de la dimensión socioeconómica para delinear las características del consumo cotidiano.²

Los diversos momentos del ciclo vital conllevan particularidades en la preparación, en la comensalía y en la interpretación de los mensajes simbólicos que portan los alimentos. En la segunda parte de este capítulo analizaré las preparaciones culinarias del plátano y del maíz. Ciertas características (tipos de operaciones culinarias, olores y sabores) parecen conformar un campo de representación con implicaciones en el marcaje de los estatus sociales, que se rastrean al interior y al exterior de la sociedad indígena.³

1. Las correspondencias sugeridas por Douglas entre una estructura social y la estructura de los símbolos ligados a la alimentación han sido confrontadas en el caso de los aymara de Bolivia. Johnson estudia los hábitos alimenticios de esta sociedad de parentesco cognático. Tradicionalmente autosuficientes, los Aymara experimentan ahora un cambio acelerado, con tendencia a migrar a los centros urbanos. En la familia se dan relaciones no jerarquizadas y flexibles manifestadas en: bajo grado de demarcación de categorías sociológicas (niños, adultos, género, etc.): equivalencia de roles sociales –evidente en el caso de la pareja conyugal– y prácticas de reglas de residencia fluctuantes. Parte de la evidencia de la falta de límites internos y la predominancia de la identidad colectiva es comunicada por los códigos simbólicos que marcan las fronteras corporales: en el simbolismo espacial, en los hábitos de higiene y en las costumbres alimenticias. Aquí se observa informalidad y falta de privacidad (en el sentido occidental del término). Durante las comidas cada quien come lo mismo, ninguno recibe un tratamiento especial, aunque el tamaño de las porciones pueda corresponder a la contribución en trabajo (1986).

2. En la dimensión socioeconómica se estudian los ítems de costo (en dinero, trabajo, tiempo), frecuencia de las comidas, tiempo de preparación, lugar, menaje culinario y comensales (Douglas, 1976: 162).

3. Dentro de las corrientes que se interesan en el estudio de las representaciones se sitúa el aporte de Moscivici, quien las considera como objetos de lo social (Moscovici, 1961, citado en Apothéloz y Moeschler, 1987). Este autor define las nociones de campo de representación

Se articularán las contribuciones de autores como Dupire (1987), Howes (1990) y Stoller y Olkes (1990), quienes han llamado la atención sobre el lugar de los sentidos en el análisis antropológico.

La casa, la cocina y sus comensales

La unidad doméstica de producción coincidente con la unidad de consumo, está constituida por aquellas personas vinculadas por consanguinidad o afinidad, residentes bajo un mismo techo. Una persona se define como perteneciente a las parentelas paterna y materna, aunque generalmente crezca en una de las dos. La unidad doméstica puede coincidir con la familia nuclear o con la familia extensa, que puede abarcar hasta tres generaciones.

Hay un ir y venir constante de individuos de ambos sexos, que permanecen por lapsos variables –de semanas a meses–, en calidad de visitantes integrados plenamente al ritmo de la vida cotidiana. Parte de esta movilidad se asocia a la búsqueda de pareja por fuera de la localidad de origen. Como lo veíamos anteriormente, la escasez de maíz en el periodo de mitad de año, proyecta una parte de la población de las localidades aledañas a la cabecera municipal, hacia casa de los parientes que viven en la selva.

Los desplazamientos son motivados, además, por la búsqueda de maestros para las iniciaciones chamánicas, caso en el cual el candidato se traslada a la residencia del maestro hasta terminar la iniciación. Ciertas curaciones implican el traslado del enfermo y a veces de parte de su familia a casa del chamán, como soporte durante el proceso de recuperación.

En los últimos años se ha ido imponiendo la escolarización de las generaciones jóvenes. Algunas familias envían los hijos adolescentes (en especial de sexo masculino) a casa de parientes que vivan en localidades con escuela, durante el periodo escolar. Como resultante de los motivos descritos, el grupo de comensales de una unidad residencial no tiene límites estrictos, ampliándose y contrayéndose alternativamente. La ausencia de una rígida jerarquización en esta etnia, ocasiona que la distancia social manifestada a través de ciertos platos, sea un mecanismo explícito, sobre todo para personas que atraviesan por estados de transición o para marcar la presencia de invitados no indígenas, tal como lo veremos más adelante.

(los elementos constitutivos de la representación se organizan en una red estructurada, con una eventual jerarquización), de información (los conocimientos de que dispone un sujeto o un grupo sobre el objeto de la representación) y de actitud (la disposición emocional manifestada por el sujeto frente al objeto de la representación, expresada como juicio de valor) (1987: 135-136).

La vivienda tradicional de planta circular o cuadrada y elevada sobre pilotes, no suele tener paredes ni divisiones interiores. La cocina ocupa la parte posterior en uno de los extremos. El fogón se construye directamente sobre el piso de la vivienda en una base de tierra y de ceniza y se alimenta con grandes troncos o con ramas de arbustos.

El hecho de que en las casas emberá sea una constante el fogón único, en el cual se preparan los alimentos para la totalidad de miembros de la unidad residencial, puede ser un indicador de la identificación entre unidad doméstica y unidad de consumo.

Sobre el fogón generalmente se levanta una repisa horizontal, donde se colocan provisiones que requieren del humo para su conservación. La sal guardada en vasijas vegetales tiene allí su lugar. Usando alambres o cadenas que cuelgan de la plataforma sobre el fogón, se consigue graduar la altura de las ollas y controlar el proceso de cocción.

En un extremo se construyen pequeñas repisas verticales donde se coloca la vajilla y el menaje culinario. Estos comúnmente son de fabricación industrial, aunque también hay algunos utensilios de factura tradicional, hechos a base del fruto del árbol totumo y de maderas. Los platos también se ordenan en canastos colgantes. El lavado de los utensilios se practica en el área de la cocina, drenándose el agua por entre las rendijas del piso. El acarreo del agua para consumo doméstico representa generalmente una distancia a recorrer por las mujeres y las niñas, entre 10 y 50 metros (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988).¹

La cerámica prácticamente desapareció en todas las zonas, excepto en la comunidad cordillerana de Cristianía, departamento de Antioquia y en los ríos San Juan y medio Baudó, departamento del Chocó (Pardo, 1987b). En Dabeiba su existencia se reporta hasta las primeras décadas de este siglo (Santa Teresa, 1959). Por el contrario la cestería, una labor femenina, goza de gran vigencia. Canastos de variados tamaños para transportar, almacenar y servir las provisiones y abanicos para avivar el fuego, hacen parte del menaje culinario.

Los artefactos en piedra y los pilones de madera para trabajar los granos de maíz coexisten con el molino industrial. Como lo veíamos en el tercer capítulo, el abasto permanente del plátano a partir de sementeras en continua producción, hace

1. Losonczy prolonga el espacio femenino de la casa (la parte posterior izquierda) hasta el riachuelo donde se obtiene el agua y se lavan los utensilios y los senderos que conducen al lindero de la selva (1984).

del almacenamiento una alternativa relativamente poco utilizada, salvo cuando en el caso del maíz el volumen de las provisiones así lo exige. El maíz se guarda en el zarzo de la casa o permanece amontonado en sus capachos en el área de la cocina, delimitándose por un trozo de corteza incurvada.

La producción de alimentos: prácticas y representaciones

La obtención de alimentos es una tarea colectiva, regulada por la división sexual de labores, en la cual se ven involucrados todos los residentes de la vivienda, salvo el caso de enfermedad o de marginación resultante de alguna circunstancia ritual. En este sentido, puede afirmarse que coinciden la unidad doméstica, la unidad de producción y la unidad de consumo.

Si bien no disponemos de datos exactos para Dabeiba, las siguientes observaciones proporcionan una idea de la actividad familiar indígena centrada en el autoconsumo. Acorde con el seguimiento de actividades de una familia emberá de ocho miembros en la quebrada Chicué (Atrato chochoano), Isacson reporta en el período del 20 de enero al 25 de febrero de 1972, la siguiente información:

La mayoría de las horas de trabajo, o sea 57.9%, se dedicaron únicamente a suministro y preparación de alimentos; repartidos en agricultura (11.9%), pesca (11.2%), cacería (8.9%), recolección (0.3%), preparación de alimentos, lavado de loza, etc. (25.6%). La mitad del tiempo para el suministro de productos agrícolas se refiere al transporte del plátano del cultivo a la casa, una distancia que varía entre 50 metros y 2.5 kilómetros [...] esta es una tarea típicamente de la mujer, que implica un promedio de 4 horas de trabajo [...] solo para consumo propio de la casa necesitaba un abasto nuevo cada dos días: un lapso de tiempo que es universal entre los emberás del Alto Atrato (Isacson, 1976: 35-36).

Una vez dominada la marcha, los niños bajo la tutela de sus hermanos mayores comienzan a efectuar pequeños desplazamientos en busca de pequeñas fuentes proteínicas y de otros productos de recolección. Los ancianos, a su vez, no cesan de contribuir con trabajo.

Las mujeres se aplican al cuidado de los cultivos, especialmente del plátano, a la cría de animales domésticos y a la pesca manual de pequeños peces, generalmente con el apoyo de los niños de ambos sexos, quienes funcionan como grupo de cooperación alrededor de la madre.

Si bien la congruencia de las funciones materna y productiva es una constante en la vida de las mujeres emberá –asimismo un rasgo común a las sociedades tradicionales–, es probablemente en la cocina donde tal conjunción encuentra su expresión más acabada. El espacio culinario alrededor del cual se aglutinan las mujeres y sus hijos, es por antonomasia el espacio de la diada madre-hijo, del proceso de endoculturación, de lo femenino.¹

A la inversa, durante el paso de un estatus social a otro, se registra una disyunción de la mujer con la cocina, el fuego, el calor, y en general con las situaciones y símbolos asociados al desempeño de su rol habitual.

Idealmente los hombres deben salir al monte para cazar y pescar. Esto ha dejado de ser viable en gran parte del área de Dabeiba y de otras zonas cordilleranas.² Los hombres se ocupan entonces en actividades agrícolas, reparaciones de la vivienda o jornalean esporádicamente para los vecinos blancos, especialmente durante la cosecha de café, que tiene lugar en los meses de octubre a diciembre.

Las consecuencias de la desarticulación del rol masculino del cazador en las zonas cordilleranas, pueden inferirse de la siguiente cita, que expresa para el Baudó el peso de la actividad cinegética en la imagen masculina.

Hay una especial aversión a comer sin carne [...] cuando no hay carne es como si no hubiera comida; la gente para esta situación usa la expresión *harába beai*, “muriendo de hambre”. Fuera de que falta la carne, las mujeres se niegan a cocinar y lo hacen una vez al día. Hay pues, una presión constante sobre el cazador, o sea sobre los hombres casados. El prestigio social de los varones se deriva en buena parte de su actividad y eficiencia como cazadores (Pardo, 1981: 59).

1. La placenta suele enterrarse –junto con la tela o la cepa de plátano empleadas durante el parto– debajo de la casa, en dirección del fogón. De este modo, se conservará en condiciones óptimas de sequedad y calor, favorables a la recuperación de la diada madre-hijo. A lo largo del primer año, el niño permanece durante el día en su hamaca, consistente en un trozo de tela de colores vivos (reemplaza a la tradicional hamaca de factura manual en fique con una estera en la concavidad) sujetada entre dos vigas del área de la cocina, cerca del fogón. Mediante una cuerda que pende en uno de los extremos, se le imprime un movimiento oscilante cada vez que el niño llora (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988).

2. El rol del cazador aún puede desempeñarse en zonas poco intervenidas por la colonización, siendo el caso del Baudó. El regreso del hombre de la cacería (siempre diurna), regula la hora de la comida del mediodía. Si llega tarde, por lo general la familia come en dos ocasiones, prescindiendo de la comida del mediodía (Pardo, 1981).

Las costumbres en el preparar y en el comer

En el proceso de preparación, es la mujer mayor esposa del jefe de familia, quien de alguna manera dispone sobre la manipulación de los alimentos, sin que ello implique normas estrictas a seguir por parte de sus hijas, nueras u otras parientes.¹ El acto de cocinar transcurre en un ambiente de colaboración y ayuda mutuas, donde se admite la participación creciente de las niñas, para el acarreo de provisiones, para el ejercicio de las destrezas manuales y de la lógica que gobierna la selección y combinación de alimentos.

Los esposos Pineda concedieron gran atención a la socialización en el patrón alimenticio. De acuerdo con ellos, no existe entre los chocó el concepto de robo de alimentos por parte de los niños, quienes disponen libremente de las provisiones en su casa, en la de vecinos y parientes. Anotan que las restricciones en el consumo de alimentos rigen sólo para el caso de los viajes, cuando estos se distribuyen calculadamente (Pineda, 1984-1985).

Los padres prohíben a sus hijos aceptar comida de gente no indígena. La actitud de los padres hacia los hábitos alimenticios de los niños es permisiva, salvo en el caso de que estos desperdicien porciones de carne de monte cazada con perros. Ello ocasionaría que el perro se volviese mal cazador, incidiendo en la escasez de las presas (Pineda, 1984-1985: 48-49).

Durante la infancia, se estimula en ambos sexos la búsqueda de complementos alimenticios, lo mismo que la preparación de estos por sus propios medios. De ello resulta un intermitente consumo de tentempiés durante la jornada.

La intervención del muchacho en la cocina se interrumpe una vez que este se establece en pareja. La relativa autonomía de que gozaba se transforma –con el nuevo estatus–, en dependencia respecto de su esposa, de quien esperará en adelante las atenciones culinarias: ya ha conseguido “sirvienta”.

A su turno, ella tendrá expectativas por el cobro de piezas de caza y pesca y por la compra de “la salecita”, término que designa las mercancías provenientes del pueblo de Dabeiba. Un hombre adulto estará dispuesto a realizar labores culinarias. En caso de que falte su esposa, estará sujeto a su madre, a sus hermanas o cuñadas para su alimentación.

No es posible hablar de un horario estricto de alimentación. No hay términos en el idioma para denominar las horas de las comidas (Pardo, 1983). En Dabeiba

1. La formalización en la preparación de los alimentos rige en el caso de las gestantes y de la culinaria a base de productos de caza y pesca, como se ilustrará más adelante.

hemos observado el préstamo de la palabra española *almuerzo*, para denominar la segunda comida del día:

No tienen tiempo para sus comidas, pues no conocen más horas que sus estómagos, y este reloj es muy variable, y aunque suene su hora, no siempre tienen con qué acallarlos (Santa Teresa, 1959: 94).

Idealmente, en la comida cotidiana se combinan plátano y carne, o maíz y carne. Empero, la observación de las prácticas alimenticias evidencia una reducción del aporte de productos de caza y pesca en el consumo.

En Dabeiba, durante las comidas estructuradas de la jornada¹ se sirve generalmente plátanos cocidos y asados, en un gran cuenco o en un canasto y acompañados de sal. El patrón de consumo muestra cómo las personas, sin distinciones de edad, impregnan literalmente cada fruto en el condimento, antes de llevárselo a la boca.²

La imposibilidad de sostener el balance alimenticio, a partir de la combinación de proteína de origen animal y de alimentos de base, se compensa con el aumento en cantidad y frecuencia del consumo de plátano.³ La variación de la dieta depende de dos estrategias:

La iniciativa individual o en pequeños grupos, para obtener suplementos alimenticios. Acompañados con plátano, se ingieren como colaciones. Tal como lo hemos insinuado antes, esta estrategia es principalmente practicada por la población infantil.⁴

1. Entendemos una comida estructurada como el consumo de alimentos con la participación de todos los residentes; podríamos situar la primera luego de levantarse, la segunda entre once y una de la tarde y la tercera poco antes de acostarse, entre seis y siete de la noche. Empero, hemos observado no pocas veces variaciones o suspensión de este ritmo, condicionadas entre otras por la escasez de los alimentos de base, situación a la cual se refieren los indígenas con la expresión “fogón vacío”. En tal caso, la comensalía puede desplazarse a las viviendas vecinas o limitarse al consumo de bebidas y colaciones.

2. El alto consumo diario del plátano implica, paralelamente, un porcentaje de consumo de sal que fue calculado para el grupo materno-infantil en 30.21 gr persona/día. Téngase en cuenta que la población colombiana consume 12 gr persona/día (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988: 841).

3. La oferta de proteína animal es aún estable en el río Baudó. Sin embargo: “la gente dice que cuando no hay carne el mejor reemplazo es la chicha, en efecto, las cantidades que se preparan normalmente permiten que todas las personas beban en cantidad suficiente” (Pardo, 1981: 92).

4. Los resultados de estudio de salud señalan al grupo de 1-4 años de edad como uno de los más vulnerables de la población materno-infantil. Esto es coherente con el destete, que opera entre los 13 y los 18 meses de edad, el cual no se sustituye por un patrón consistente de alimentación. La prevalencia de desnutrición global en estos niños fue del 80%, y la probabilidad de estar enfermos ascendió al 93.33%. En el siguiente grupo de edad (5-9 años), se observó una mejoría

El acceso a ciertos productos estacionales o de abasto permanente, cuya elaboración culinaria es –exceptuando el chontaduro– muy simplificada: yuca, ñame, chontaduro, cidra, ahuyama, árbol de pan. Estos tres últimos casi no son del agrado de los indígenas, quienes afirman fatigarse con el mismo sabor después de dos o tres días de consumirlos.

Las mujeres distribuyen las porciones. Los hombres comen en la mitad de la casa, niños y mujeres comen alrededor del fogón. Los perros y los gatos habitualmente comparten la comida con los niños y con sus dueños. Las mujeres que cocinan por lo general comen al final, muchas veces de la misma olla. El plátano se sirve en un solo plato. En caso de que haya caldo, se sirven platos individuales. Si hay trozos de carne se ofrecen en una vasija colectiva.

Para el plátano y las tortas de maíz se usa la mano; cubiertos de fabricación industrial para las preparaciones semisólidas, lo mismo que cucharones de totumo, los cuales al ser de gran tamaño, se prefieren para servir las porciones. Mediante la repartición adicional se procura satisfacer el apetito de los comensales, siempre y cuando existan suficientes provisiones para ello.

Cuando se trata de una familia nuclear visitante, se observa que esta se reúne para compartir los alimentos servidos en una misma vasija, de hecho, el comer en un mismo plato y con la misma cuchara, es considerado un gesto de fidelidad conyugal.

El plátano y el maíz: transformaciones culinarias

En los cuadros 1 y 2 se presenta un esquema de las comidas de acuerdo con las observaciones de nuestro propio trabajo de campo en Dabeiba. Como resultante obtendremos un esquema global de las preparaciones de ambos alimentos principales, el cual se restringe en referencia a estados marginales y a estatus sociales, en este caso de visitantes foráneos.

He seleccionado dos ejes para construir el esquema que contiene la información etnográfica sobre las comidas. Estos son: operaciones culinarias y sabores. Busco interpelar este esquema en función de la situación social de las gentes, o si se quiere, “humanizar” la estructura resultante en una primera instancia.

El eje correspondiente a las operaciones culinarias, que va de lo crudo a lo fermentado, pasando por lo asado y lo cocido, tiene el sabor inconfundible de uno de los trabajos de Lévi-Strauss sobre la cocina. En efecto, para la elaboración

en los indicadores de estado nutricional (adecuación del peso para la talla). Esto podría ser parte del logro de la estrategia de suplementos alimenticios (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988).

del cuadro en cuestión nos hemos inspirado, en primer lugar, en el aporte de Lévi-Strauss, expuesto en la hipótesis del “triángulo culinario”. Allí este autor establece, partiendo de un modelo lingüístico, proposiciones relativas a los medios y resultados de los métodos culinarios, articulados a la oposición naturaleza-cultura (Goody, 1984).¹

Su hipótesis asume la cocina como un sistema situado en un campo semántico triangular cuyos vértices corresponden respectivamente a las categorías de crudo, cocido y descompuesto. Lo crudo constituye, en relación con la cocina, el polo no marcado, mientras que los dos restantes lo son en direcciones opuestas: lo cocido como transformación cultural de lo crudo, mientras que lo descompuesto constituye una transformación natural. En el triángulo primordial subyace entonces una doble oposición entre elaborado/no elaborado de un lado, y entre cultura/naturaleza, de otro (Lévi-Strauss, 1968: 29).²

No es nuestra intención probar si los métodos culinarios emberá pueden ser analizados recurriendo a la oposición doble del triángulo construido por Lévi-Strauss. Es más fructífero orientar nuestro interés hacia un campo de representación donde las operaciones culinarias y los sabores se proyectan en el curso del ciclo vital y de la realización de la vida social.

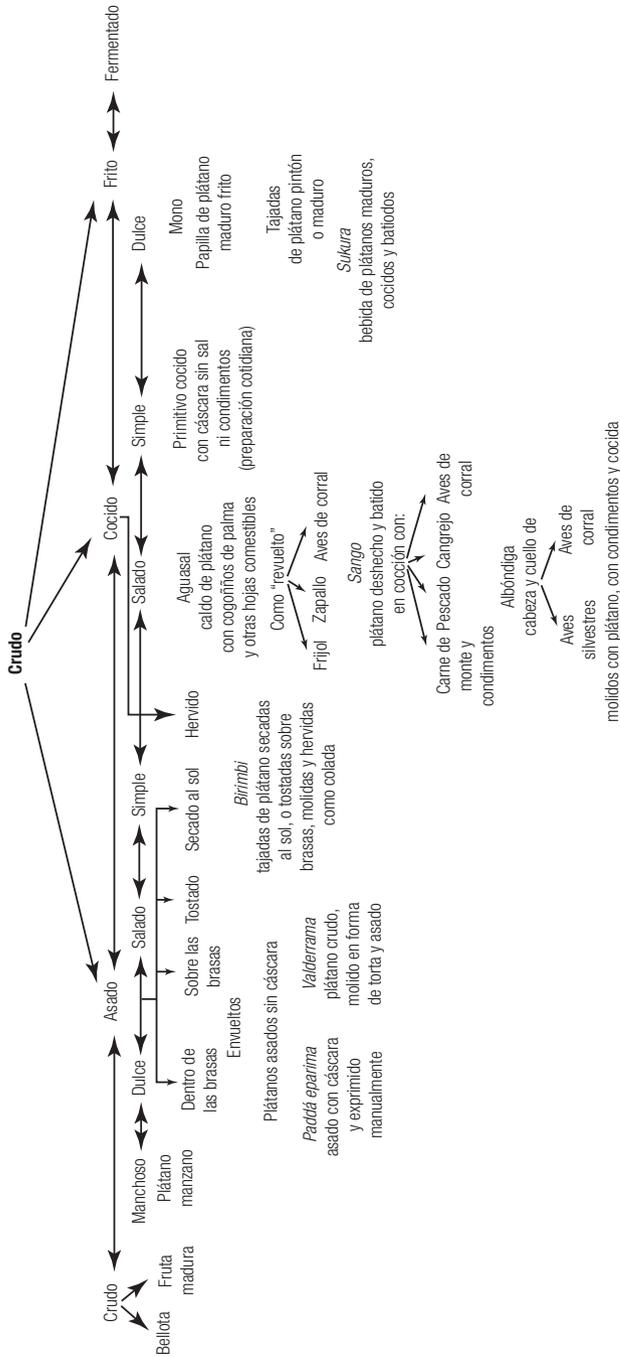
1. El estructuralismo ha alentado numerosos estudios alrededor de la cocina y temas conexos, varios de los cuales versan sobre América del sur. Entre estos, el aporte de Ossio –cuyo trabajo se enriquece por el uso de documentación colonial– analiza las comidas andinas a base de maíz y de papa, en distintos contextos sociales. Ambos productos conforman un sistema de oposiciones que por su estructura lógica, pareciera haber tenido proyección en el tiempo y en el espacio.

En la comunidad de Andamarca (Ayacucho), los pobladores dedican gran cantidad de tiempo y esfuerzo al cultivo del maíz. Pese a su bajísima rentabilidad, este se sitúa en el vértice de la jerarquía de los alimentos. Su siembra en septiembre es un evento de gran elaboración ritual. Mientras tanto la papa, que desempeña un papel importante en la dieta, recibe una valoración secundaria. Quizás por su procedencia de debajo de la tierra, tiene una asociación con la muerte. Su siembra se inicia el 1 de noviembre, víspera del Día de Difuntos, después de la del maíz. Ossio concluye que en las comidas subyace el tema del equilibrio entre principios opuestos complementarios, tema común a toda la sociedad andina (1988).

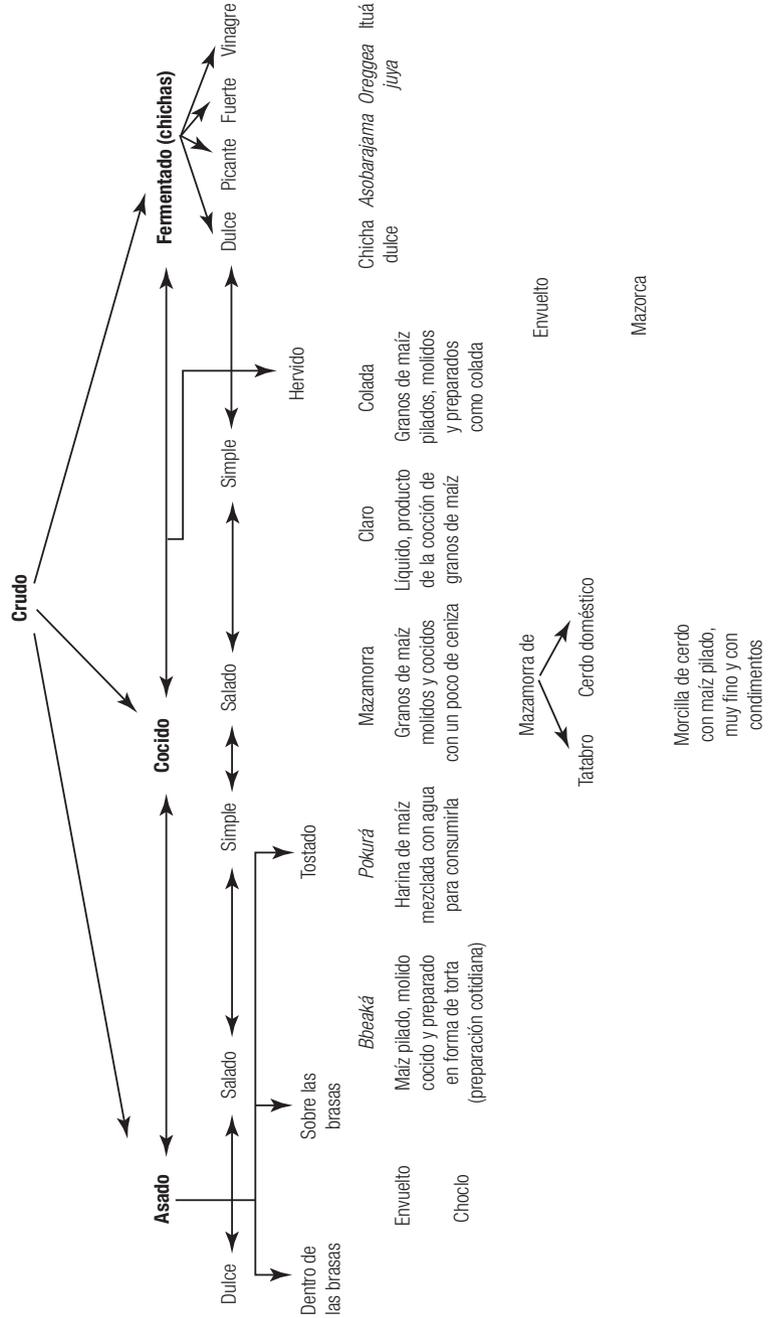
2. Para una crítica de esta hipótesis puede consultarse a Lehrer. A partir de su estudio comparativo basado en una muestra de ocho lenguas, rebate la oposición fundamental entre lo hervido y lo asado, sugerida por Lévi-Strauss. Tampoco encuentra datos que confirmen las asociaciones crudo/asado, cocido/ahumado, hervido/descompuesto, que permiten articular el triángulo de recetas al “triángulo culinario” (1969, 1972, citada en Goody, 1984).

Una crítica al método lévi-straussiano y las objeciones al valor explicativo del “triángulo culinario” en su aplicación etnográfica, pueden consultarse en Goody (1984: 43-54).

Cuadro 1. El maíz: transformaciones culinarias



Cuadro 2. El plátano: transformaciones culinarias



Imposible continuar avanzando en el terreno de la culinaria sin aludir a las percepciones del gusto y del olor. Ya en su primer ensayo general sobre la cocina, Lévi-Strauss, al comparar las tradiciones culinarias inglesa y francesa, se ocupó de los sabores o *gustemas* como elementos distintivos de una cocina (1958, citado en Goody, 1984: 41-42).

En la sociología de la cultura se han producido aportes dedicados al análisis de normas sociales que rigen las prácticas de consumo alimenticio y que definen los *gustos*, entendidos como sistemas normativos de prácticas culturales socialmente construidos (*gusto* “popular”, *gusto* “burgués”, etc.) (Grignon, 1980; Bourdieu, 1979, citados en Fischler, 1985: 171).

El escaso interés que la clasificación de las percepciones sensoriales sobre el gusto y el olor ha merecido en los círculos académicos ha sido constatado por Dupire con la abundante literatura existente sobre la percepción de los colores. Esta autora señala las dificultades metodológicas en este terreno eminentemente subjetivo y el concurso indispensable de disciplinas como la fisiología y la psicología cognitiva, para extraer elementos de interés para el etnógrafo (Dupire, 1987).

Recientemente, la contribución de Howes, ha llamado la atención sobre el orden sensorial inherente a cada sociedad, que acentúa y promueve de manera particular el manejo de los sentidos, produciéndose nuevas combinaciones que dan cuenta de las preferencias culturales (Howes, 1990: 112). Habría una rica vertiente para desarrollar en este campo, siguiendo por ejemplo el proceso de “domesticación” del modelo nativo de percepción, que la misión agenció como parte de su estrategia evangelizadora a principios de este siglo.¹

En la misma dirección, Stoller y Olkes critican a la etnografía songhai por su pobre información acerca de la vida social de las mujeres. El olvido se hace extensivo a las

1. “Es inconcebible el estado salvaje, si no se le ha visto. ¡Cosa increíble! No ven como nosotros, ni oyen, ni huelen igual a los civilizados. Lo hemos observado mucho. Se le presentó a esta muchacha un frasco de agua de florida, la madre en su lengua, le dijo que lo oliera y ella, abriendo la boca, puso el frasco entre los labios, hizo un gesto de desagrado y lo tiró con repugnancia. Eso de que huelen por la boca lo tenemos ya muy conocido; juzgamos, cuando los vemos oler por las narices, que no están en la última escala del atraso que ellos alcanzan en el medio que les ha tocado [...]. En los sabores también se observan anomalías sorprendentes. Lo dulce les desagrada, nunca han usado la panela, y la leche los obliga a vomitar. *Por eso, la Misión aquí en Dabeiba se siente ufana con haber conseguido que todos, sin excepción, perciban como agradable el dulce y hasta hay familias en cuyos gastos semanales entra ya una libra de panela...* Las Hermanas suelen llevar a los bohíos panela para hacerles a los niños lo que llamamos *tira tira*: al principio lo recibían como cosa bonita, sin atreverse a comerlo; hoy lo comen con placer y lo llaman *cangarejo*” (Montoya, 1963: 229-30) (las cursivas mías).

salsas, componente central de la cocina de esta etnia. Ellos caracterizan las preparaciones culinarias en términos de mensajes gustativos con consecuencias sociales, útiles para marcar respeto y distancia social o intimidad y proximidad social (1990).¹ Esta posición se acerca a la de Douglas, quien propone el gusto como una marca de las diferencias de estatuto social a abordar en el estudio de la dimensión culinaria (1979).²

Guiándonos por las anteriores premisas, exploraremos a continuación de qué manera las operaciones culinarias y los sabores –también los olores– aplicados a ciertos ingredientes, se alían en un campo de representación utilizado para marcar el estatus social del consumidor y, de algún modo, del oferente.

Una respuesta inicial sugiere la existencia de una oposición lógica entre las comidas cotidianas indicadoras de la proximidad, y las comidas de los estados de pasaje y de ciertas situaciones sociales, indicadoras de la marginalidad y la distancia. La oposición se formula teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

Tipos de operación que van de lo crudo hasta lo fermentado, pasando por lo asado y lo cocido.

Sabores que van desde lo dulce hasta lo “fuerte”, pasando por lo simple y lo salado.³

En el apartado siguiente trataré de ilustrar el manejo de dicha oposición con el caso de las comidas para los huéspedes no indígenas.

Plátano y maíz aparecen como complementos que “amarran”, es decir solidifican ciertas preparaciones: el plátano es a la albóndiga (a base de cabeza y cuello de aves silvestres y de corral) lo que es el maíz a la morcilla de cerdo. Nótese como las recetas implican componentes que remiten a la oposición alto/bajo: cabeza-cuello/intestinos.

El plátano supone, en el plano técnico, operaciones más sencillas que las del

1. La postura de estos autores genera una crítica a la antropología interpretativa de Geertz, en la cual la cultura se concibe como un conjunto de textos que los antropólogos se esfuerzan por leer. El “textualismo” resultante de esta lectura cultural conlleva a la exclusión de los sentidos como el gusto y el olfato, desvalorizados en el discurso occidental (Stoller y Olkes, 1990).

2. Además del gusto, esta dimensión incluye el estudio del contenido, la textura, la temperatura, el olor y las bases de cocción de un régimen alimenticio (Stoller y Olkes, 1979).

3. Téngase en cuenta que el espectro de sabores es mucho más amplio en la percepción indígena. Aquí solo se refieren los sabores reconocidos para las recetas de los alimentos principales recolectadas por nosotros. Hemos preferido retomar categorías como lo “manchoso” y lo “fuerte” empleadas por nuestros informantes, para evitar el sesgo de una traducción falseada al español. Nuestros datos lingüísticos a este respecto son insuficientes para indicarlos en el idioma emberá, como sería lo ideal.

maíz. Solo se requiere de un cuchillo o un machete, del recipiente para la cocción o de pinzas para voltearlos (en el caso del asado), de un rallador en el caso de los envueltos o de la máquina de moler, si se trata de preparar el llamado Valderrama. La maestría en el manejo de la musácea se plasma en el hecho de que la mujer adulta suele pelar los plátanos crudos para asar con sus propios dientes, mediante rápidos mordiscos longitudinales sobre el fruto, seguidos de la eliminación manual de la corteza. La dentadura funciona entonces como medio técnico, indicador de la destreza femenina.

La manipulación del maíz es mucho más exigente en cuanto a la inversión de tiempo y del menaje empleados: desde piedras y manos de moler hasta la máquina industrial, pasando por varios instrumentos que aseguran el tratamiento de los granos de maíz y la obtención de diferentes grados de consistencia según las recetas.¹

La elaboración de las bebidas fermentadas se destaca por su complejidad técnica y por la ritualización de que son objeto. En este aspecto nuestros propios datos de campo son precarios, sin que estemos en capacidad de cotejar nuestra visión con la argumentación de Losonczy (1986), en uno de los textos que no se logró consultar.

Las preparaciones dulces y semisólidas se consideran particularmente aptas para los niños, lo mismo que el consumo del plátano como fruta. Contrastan con las preparaciones fermentadas y condimentadas con ají, pertenecientes a la esfera de los adultos, a lo cual nos referiremos más adelante.

Las comidas para los extraños: kapunía

Si la dieta cotidiana se halla desprovista de carne –en detrimento del ideal indígena– la presencia de visitantes *kapunia* (funcionarios, investigadores, misioneros) por definición situados fuera de los límites étnicos, motiva la búsqueda afanosa de carne como medio de expresar la distancia social.

En la jerarquía de los platos de honor, son la gallina y el pollo los animales que comunican óptimamente los valores de la hospitalidad.² Se preparan cocidos, aderezados con condimentos –cilantro de sabana, cominos, cebolla– y se sirven preferiblemente acompañados con plátano hartón o con tortas de maíz.

1. Para un vocabulario y una descripción gráfica de los instrumentos empleados en las recetas del maíz, ver Pardo (1983: 293-95).

2. Otras aves de corral, como el pato, tienen un estatus secundario, aparentemente en razón de sus costumbres de defecación. Los peces pueden también sustituir la carencia de aves de corral (Gálvez, 1990a).

La escasez de carne se suple con huevos cocidos o fritos y con tortas de maíz. A falta de los productos de aves de corral, los anfitriones se empeñan en conseguir arroz, pastas, papa o sardinas enlatadas, que se ofrecen acompañados de aguapanela, agua de azúcar, chocolate o café, estas dos últimas estimadas como las bebidas más apropiadas para los extraños. Los mencionados alimentos pertenecen a la esfera de los productos *puwurudebema* y por lo tanto, se ajustan perfectamente al gusto de los *kapunía*.

En caso de coincidir con la cosecha de maíz, se preparan envueltos y se asan choclos en la brasa, lo mismo que plátanos maduros, para complacer al invitado. Estas preparaciones privilegian la cocción, el hervido, lo asado y lo frito, mientras que en el plano de los albores sobresalen lo salado y lo dulce.

En principio los anfitriones se abstienen de brindar bebidas fermentadas, carne de monte o ají para acompañar las comidas. Aves selváticas, micos, pequeños roedores, caracoles, gusanos, etc. se excluyen del consumo, ante el temor al rechazo.¹ Estos alimentos, junto con el plátano y el maíz, amén de cogollos y frutas, son los mediadores en la expresión de la proximidad social que cobija a los indígenas.

La preparación de alimentos para agasajar, evidencia un nivel más elaborado de aceptación del extraño. De hecho, la huida es la respuesta más corriente frente a los *kapunía* que llegan solos a las localidades y de quienes se ignora sus propósitos. Como se mencionó, se previene a los niños para no recibir alimentos de los desconocidos no indígenas.

En el continuum que va del cierre hasta la apertura de la comunicación interétnica, la donación de alimentos crudos (huevos, frutas) expresa una valoración del intercambio, conteniendo además el reconocimiento de que existe un gusto diferente.

La interacción cotidiana entre los indígenas y los campesinos *kapunía*, manifestada en intercambios de trabajo y de bienes, hace de los campesinos un importante factor del cambio en los hábitos alimenticios.

Modalidades de consumo del plátano como la bellota cruda han sido prácticamente abandonadas. El *meboré*, un batracio comestible generaciones atrás, lo consumen ahora únicamente las gestantes como bebida para favorecer un parto fácil, dada la naturaleza escurridiza que los emberá identifican en este animal (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988). La

1. La demanda por degustar los alimentos tradicionales es motivo –como ha sucedido en nuestro caso– de observación y comentarios de los anfitriones indígenas, quienes se muestran sorprendidos. Compartir estos alimentos tiende a reducir la distancia social.

extracción de aceite de la palma milpesos, cuyo olor muy fuerte es rechazado por los no indígenas, es cada vez más reducida (Alcaraz, 1991: 2).

La panela (bloques elaborados por evaporación del jugo de caña) ha sustituido –en forma de “aguapanela”– a las bebidas tradicionales a base de maíz. Este energético, ampliamente difundido en la población colombiana, ocupa el segundo renglón (después de la sal) en la compra de alimentos exógenos por parte de los indígenas (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988: 639).

Sería de interés profundizar en los intercambios culinarios y en las actitudes de ocultamiento de ciertos alimentos considerados “de indio”, que las gentes ponen en marcha para evitar las críticas de sus vecinos blancos. El distanciamiento de los hábitos alimenticios tradicionales manifiesta en el plano de la cocina la asimilación al gusto de los *kapunía*. De cierto modo, los patrones de consumo estarían expresando la versatilidad de la sociedad chocó. Comidas no tan “estructuradas”, preparaciones cotidianas sencillas, estímulo a la obtención y preparación individual de complementos alimenticios, normas de comensalía conducentes a una reciprocidad generalizada que facilita el acceso a unidades residenciales vecinas cuando de suplir el “fogón vacío” se trata, y movilidad entre las localidades en periodos anuales de escasez.

Conclusiones

El proyecto que hemos desarrollado aquí ha sido el de ilustrar etnográficamente las prescripciones, preferencias, prohibiciones y comportamientos asociados directa o indirectamente a los alimentos, así como el acceso ceremonializado a las “preparaciones”, un registro alterno a la alimentación secular. En desarrollo de la argumentación, los comportamientos alimenticios durante el ciclo vital se muestran portadores de significados socialmente elaborados.

Luego de haber examinado el lugar de los alimentos en la construcción y mantenimiento de los estatus en la sociedad emberá, es claro que los hábitos ligados a la distinción femenino/masculino, son insuficientes por sí mismos para garantizar el desenvolvimiento individual. La identidad biológica exige para su adecuado desempeño social el concurso de un orden simbólico y de unas representaciones. Las destrezas adquiridas en la endoculturación y ejercitadas en el diario vivir, se apoyan en un dispositivo cultural que modela permanentemente a la persona.¹

1. En los actos alimenticios y su reverso, constituido por las prohibiciones alimenticias, se lee la

La cocina interviene en este dispositivo, atribuyendo un sentido a la selección, la depuración y al consumo de los alimentos. Recrear en cada persona la imagen de la feminidad o de la masculinidad y asegurar el hermetismo corporal, parecen ser entonces los principios vehiculados por un modelo indígena del consumo alimenticio.

El modelo de consumo alimenticio se inscribe en una cosmología donde se anudan lo masculino y lo femenino. Complementariedad de los sexos (simétrica o asimétrica), dualismo asimétrico (basado en la oposición desigual macho/hembra), diferenciación social entre los sexos (Galinier, 1990, Mathieu, 1991b) son algunos de los polos del debate abierto a fines de los años sesenta y que reviste implicaciones metodológicas, conceptuales y deontológicas de importancia en la antropología contemporánea.

El rol desempeñado por la “cocinera” en la sociedad emberá nos interpela a este respecto. Douglas (1979) se ha preguntado por la relación entre la condición femenina y los cambios en la división sexual del trabajo, en la cual una gran parte del tiempo de la mujer se consagra a la producción y preparación de alimentos. El tiempo de dedicación a la cocina puede verse afectado por la participación de ellas en nuevas actividades, implicando un cambio simultáneo en los hábitos alimenticios (Douglas, 1979).

En el caso de los eyabidá, el cambio sociocultural no conlleva la participación femenina directa en el trabajo asalariado por fuera del marco doméstico. Más bien concentra los esfuerzos de las mujeres en el propósito de balancear el desequilibrio del régimen alimenticio.

Se sustentó en el primer capítulo que la adopción del plátano, cultígeno permanente y factor de seguridad alimentaria, es la solución que se impone en respuesta al cambio influido por la colonización foránea. La expansión de la colonización en el territorio indígena ha obstaculizado el cultivo itinerante del maíz chococito¹ y ha agotado los cotos de caza y de pesca, haciendo impracticable la obtención de sus productos.

Ahora bien: esta respuesta implica un aumento en el trabajo y en las responsabilidades femeninas, en detrimento del aporte masculino a la subsistencia, apuntalado en la caza y en la pesca. La erosión del prestigio masculino se hace

preocupación por alcanzar la maestría en la caza, la pesca, la construcción de las viviendas, el porte de carga pesada, las actividades agrícolas de subsistencia, la culinaria, el trabajo manual.

1. Es de mencionar también la adopción del arroz, actualmente una alternativa de primer orden –para el autoconsumo y para la venta– entre los grupos ribereños del Chocó colombiano y de Panamá (Pardo, 1981. Torres, 1972).

evidente, implicando quizás cambios de naturaleza más profunda que escapan al alcance de este texto.

La tendencia en algunas localidades –especialmente las cercanas a la cabecera municipal de Dabeiba– muestra un incremento en la adopción de productos *pururdebema* –arroz, pastas, extractos de carne, panela– de alto costo para los indígenas y de bajo valor nutricional. Estos productos son adquiridos merced la venta de artículos artesanales, de animales y de sus subproductos (huevos) de la categoría *dedabema* y de cosechas *araodebema* como el café. El trabajo femenino es dominante en la producción de los dos primeros tipos de bienes.

En las actuales condiciones del grupo *eyabidá*, la resolución de las necesidades alimenticias es en gran medida competencia de las mujeres. Entre tanto, el imaginario indígena –a cuya exploración he dedicado gran parte de este trabajo–, comunica una imagen ilusoria sobre la realidad alimenticia.

Puede hablarse aquí de una paradoja: mientras en la vida diaria las gentes dependen del plátano para saciar su apetito y compensar medianamente sus requerimientos nutricionales, su visión del mundo nutre un ideal alimenticio donde la carne de monte retiene un lugar primordial. Esta predilección traduce, en el plano de la cocina, los valores de una sociedad cinegética amerindia.

Lo anterior se manifiesta claramente al analizar el sistema de representaciones en torno a la caza y la pesca. El control del campo simbólico de ambas actividades se explicitó en el caso de las “preparaciones” para la cacería, un componente de este sistema. Buena parte de las prohibiciones alimenticias masculinas versan sobre el éxito en la cacería. Se ilustró también por la formalización en la preparación de los productos de pesca, en la eliminación de los desechos y en la etiqueta que impide el desperdicio de las preparaciones.

La cacería, componente medular de la esfera masculina, no excluye el principio femenino. Lo articula a su sistema de representaciones, personificándolo en las madres de los animales. La producción antropológica ligada al estudio de los sistemas simbólicos ha insistido en que lo femenino introduce en la cosmología los conceptos de desorden, riesgo y caos.

Vistos quizá como una refracción de los procesos socioculturales asociados a la sexualidad y a la fecundidad, suscitan la necesidad de ser controlados. Hemos ilustrado el papel de los alimentos en la vida femenina así como el ideal de las buenas maneras que se presume, deben observar las mujeres desde la infancia hasta la declinación de su ciclo reproductivo.

En estos comportamientos subyace –como un segundo principio del modelo

de consumo alimenticio– la intención de consolidar el hermetismo corporal.¹ La condición de hermetismo –no solo de propiedad masculina–, se halla en crisis durante los estados transicionales femeninos, siendo su recuperación objeto de la elaboración ritual. Se analizaron en este sentido los alimentos, los procedimientos culinarios y en general los comportamientos que agravan la vulnerabilidad y la ambigüedad de las situaciones liminales. Aunada a estos dos términos, la impureza aparece como un tercer componente de la liminalidad que el ideal de hermetismo busca superar mediante la prohibición de aquellos alimentos que pueden agravarla.

La elección de un patrón alimenticio corre paralelo al proceso de humanización de la sociedad emberá. En este proceso, se establece la diferenciación con los ancestros animales y con grupos considerados salvajes y antropófagos. El maíz, las palmas, las raíces comestibles y el plátano son el legado alimenticio que dichos personajes dejan a los emberá. El estatuto de humanidad es alcanzado por los emberá mediante la adhesión al consumo de sal y el rechazo al consumo de carne humana.

No obstante constituir un valor positivo en la diferenciación con los hábitos de aquellos grupos, la sal porta en sí la ambigüedad. Condimento que subyuga el gusto indígena, es a la vez transmisora de las enfermedades de los blancos. Por su procedencia doblemente espúrea –de las secreciones nasales de la cuñada de Caragabí y del comercio asociado a la presencia española–, la sal es vista como fuente de nocividad.

La ausencia de información etnohistórica específica sobre la sal limita el conocimiento de su explotación prehispánica y del funcionamiento de los circuitos de intercambio colonial y republicano, donde el condimento debió jugar un importante papel como valor de cambio entre las poblaciones nativa y foránea.

A la necesidad de interrogar la etnohistoria, se suma la necesidad de profundizar en la participación de los emberá en la economía regional y en los recientes cambios y contactos socioculturales, a partir de los cuales se deriva un patrón de aculturación alimentaria.

La huella de estos procesos se encuentra en la categoría de los recursos *puvurudebema*, dejando entrever una comensalía –quizás forzada por las circunstancias– con

1. Esta noción atraviesa la cosmología emberá, expresándose en los diversos rituales de cierre corporal *kakua serrabúa*, practicados por los jaibanás a petición de los interesados (Alcaraz, Arias y Gálvez, 1988). Sobre el papel del jaibanismo como restaurador del cierre del cuerpo del hombre cazador y procreador y de la reapertura del cuerpo de la mujer captora de hijos, ver Losonczy (1990).

misioneros, negros, comerciantes, funcionarios y colonos *kapunía*. Al mismo tiempo, el conocimiento de los aspectos mencionados permitiría caracterizar de qué manera la alimentación constituye entre los emberá una marca de la identidad étnica.

Tal como era nuestra intención, hemos privilegiado aquí la dimensión instrumental de los símbolos alimenticios, un aspecto pobremente desarrollado en nuestros trabajos anteriores. Esta elección metodológica exige una última aclaración concerniente a la naturaleza de este texto. Como sutilmente lo ha notado Goody a propósito de los estudios africanistas sobre la alimentación:

á un moment, L-V. Thomas observe que: Avec sa mentalité paysanne realiste, le Diola voit dans le repas avant tout un moyen de supprimer la faim et de réparer ses forces. En note, il ajoute que: En fait, cette attitude est fréquente en Afrique noire. *On se demande si l'auteur, perdu dans les significations plus obscures de la nourriture, étail si peu préparé à reconnaître sa signification la plus évidente.* Mais cela n'aurait somme atoute rien d'extraordinaire, puisque les anthropologues ne sont que trop disposés à examiner le mariage em faisant aussi peu de cas de la sexualité (Goody, 1984: 56, cursivas mías).

Comentábamos en el primer capítulo que la alimentación es uno de los campos donde se aprecia claramente la escisión entre las perspectivas de las ciencias humanas y las ciencias naturales. Esta escisión no es gratuita. A través de nuestro proceso, la realimentación, el diálogo entre ambos modos de conocimiento se ha revelado en toda su complejidad. Por ello, he optado por elaborar un texto que simplemente haga justicia a tal dificultad. Más allá de este, siguen existiendo los hombres y mujeres eyabidá, debatiéndose por alcanzar los requerimientos mínimos de sus necesidades alimenticias.

Referencias bibliográficas

- Alcaraz, G., Arias, M. y Gálvez (1988). "Situación de salud materno-infantil en asentamientos emberá de Dabeiba (Antioquia) 1985-86" [informe final]. Medellín: Colciencias – Universidad de Antioquia.
- Alcaraz, G. y Arias, M. (1990). "Reflexiones sobre la salud indígena". En *Cultura emberá. Memorias del simposio sobre cultura emberá*. Quinto Congreso Colombiano de Antropología. Medellín: Organización Indígena de Antioquia.

- Alcaraz, G. (1991a). “Solución de rehidratación oral preparada con harina de plátano. Estudio bioquímico” [informe final]. Medellín: FES - Universidad de Antioquia.
- (1991b). *Diario de campo*. Medellín.
- Arias, M. Gálvez, A. y Alcaraz, G. (1990). Informe técnico. Cuarto taller PEFADI (Vigía del Fuerte, Antioquia). Medellín.
- Arias, M. (1990). “El programa PEFADI en comunidades indígenas de Antioquia” [ponencia ciclo martes del paraninfo]. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Dahlg, G. (1985). *Jaguar*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- De Luz, A. (1970). “L’initiation d’un chaman embera”. En *Bulletin de la Société Suisse des Américanistes*, n° 39, pp. 5-12.
- Douglas, M. (1976). *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. Londres: Routledge & Kegan Paul.
- (1970). “Les structures de culinaire”. *Communications*, n° 31, pp. 145-70.
- (1981). *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et tabou*. Paris: François Maspéro.
- (1984). “Standard Social Uses of Food: Introduction”. In *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russell Sage.
- Dupire, M. (1987). “Des goûts et des odeurs: classifications et universaux”. En *L’Homme*, XXVII, n° 104, pp. 5-25.
- Fischler, C. (1979). “Presentation”. *Communications*, n° 31.
- (1985). “Alimentation, cuisine et identité: l’identification des aliments et l’identité du mangeur”. En *Identité alimentaire et altérité culturelle. Neufchâtel, recherches et travaux de l’Institut d’ethnologie*, n° 6, pp. 171-92.
- Galinier, J. (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomies*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Instituto Nacional Indigenista.
- Gálvez, A. y G., Alcaraz (1990). *Nutrición, cultura y salud en un grupo emberá de vertiente. Perspectiva interdisciplinaria*. Medellín: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Instituto Colombiano de Antropología.
- Gálvez, A. y Bustamante, A. (1988). *Peritazgo antropológico practicado a José Angel Domicó y a Luis Angel Domicó*. Medellín.
- Gálvez, A. (1988, 1989, 1990a, 1991). *Diarios de campo: Dabeiba, Frontino, Vigía del Fuerte*.

- (1990b). “La agonía de la gallina de los huevos de oro. Crisis adaptativa y nutrición en el noroccidente antioqueño”. *La selva humanizada*, pp. 227-243. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología – Fondo para la Protección del Medio Ambiente “José Celestino Mutis” – Fondo Editorial CEREC.
- (1990c). “Fecundidad y muerte: visión interdisciplinaria sobre los emberá de Dabeiba”. *Medicina tradicional, curanderismo y cultura popular en Colombia, hoy*, parte 2, pp. 311-327. (C. Pinzón, y M. Meléndez, comps.) [Memorias del Quinto Congreso Colombiano de Antropología]. Bogotá: Ministerio de Salud Pública – Organización Panamericana de la Salud.
- (1990d). *Peritazgo antropológico practicado a Ramiro o Gerardo Pernúa*. Medellín.
- (1992). “Recherche et action dans le domaine de la santé. Une expérience chez les Emberá de Colombie”. Ponencia para el 19° Congreso de la Sociedad Canadiense de Antropología. Montréal.
- Garine, I. de (1979). “Culture et nutrition”. *Communications*, n° 31, pp. 70-92.
- (1988). “Anthropologie de l’alimentation et pluridisciplinarité”. *Écologie Humaine*, VI, n° 2, pp. 21-40.
- Goody, J. (1984). *Cuisines, cuisine et classes*. Paris: Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle.
- Howes, D. (1990). “Présentation. Les sensations discrètes de la bourgeoisie”. *Anthropologie et Sociétés*, 14, n° 2, pp. 5-12.
- (1990). “Les techniques du sens”. *Anthropologie et Sociétés*, vol. 14, n° 2: 99-115.
- Isaacson, S.E.(1976). “Emberá: Territorio y régimen agrario de una tribu selvática bajo la dominación española”. En *Tierra, tradición y poder en Colombia. Enfoques antropológicos* (N. Friedemann, comp.), pp. 21-38. Bogotá: Colcultura.
- (1987). “The Egalitarian Society in Colonial Retrospect: Embera Leadership and Conflict Management under the Spanish, 1660-1810”. *Natives and Neighbors in South America. Anthropological Essays*. Etnologiska studier, n°38, pp. 97-129.
- Lévi-Strauss, C. (1962). *La pensée sauvage*. Paris: Plon.
- (1968). “Le triangle culinaire”. *L’Arc*, n° 26, pp. 19-29.
- Losonczy, A.M. (1979). “Libres et cholos. Relations entre indiens emberá et noirs afrocolombiens dans le haut-Choco (Colombie)”. *Pluriel*, n° 20, pp. 19-43.

- (1984). “Espace féminin. Espace masculin”. *Les Cahiers du grif. L’Africaine, sexes et signes*, pp. 77-90. Paris: Tierce.
- (1986). “Le destin des guerriers. Agresion chamannique et agresion guerrière chez les Embera du Chocó”. *Journal de la Société des Américanistes*, vol. LXXII, pp. 83-157.
- (1990). “La maîtrise du multiple. Corps et space dans le chamanisme embera du Choco (Colombie)”. *L’Homme*, vol. XXX, n° 2, pp. 75-100.
- Mathieu, M.C. (1991a). “Sexes (différentiation des)”. En *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, pp. 660-64 (P. Bonte y M. Izard, dir.). Paris: PUF.
- (1991b). “Féministes (études) et anthropologie”. En *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie*, pp. 275-278 (P. Bonte y M. Izard, dir.). Paris: PUF.
- Montoya, L. (1963). *Cartas misionales. 1915-1922*. Madrid: Cculsa.
- (1980). *La aventura misional de Dabeiba o brochazos históricos sobre los orígenes de la congregación*. Bogotá.
- Ossio, J. (1988). “Aspectos simbólicos de las comidas andinas”. *América Indígena*, vol. XLVIII, n° 3, pp. 549-570.
- Pardo, M. (1981). *Baubida. Aspectos de la vida de los Emberá del alto río Baudó* [reporte de investigación]. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- (1983). *Etnolingüística entre indígenas chocó*. Bogotá: Fundación para la promoción de la ciencia y de la tecnología.
- (1984a). *Indígenas de las tierras bajas del litoral pacífico y del occidente andino*. Bogotá.
- (1984b). *Floresmiro Dogirmá. Zroara Nebura. Literatura oral embera*. Bogotá: Centro Gaitán.
- (1986). “La escalera de cristal. Términos y conceptos cosmológicos de los indígenas emberá”. *Maguare*, n° 4: 21-45. Bogotá: Departamento de Antropología. Universidad Nacional de Colombia.
- (1987a). *El convite de los espíritus*. Quibdó: Centro de Pastoral Indigenista.
- (1987b). “Indígenas del Chocó”. En *Introducción a la Colombia amerindia*, pp. 251-61. (F. Correa, y X. Pachón, dir.). Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- (1987c). “Regionalización de indígenas chocó”. *Boletín Museo del Oro*, n° 18, pp. 46-63.

- (1989). “Lengua y sociedad: indígenas chocó”. *Arqueología*, vol. 3 n° 10, pp. 69-74. Revista de los Estudiantes de Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- (1992a). “Maintenance and change among the Chocó Indians of the Colombian Pacific Rainforest”. *Common Descent. Uniting Theory and Practice in Anthropology*, pp. 65-88. [Graduate Student Essays] (J. Astone, y M. Richard comp.). New York: Binghamton, State University of New York.
- (1992b). *Markets and Shamanism. Endurance and Transformation among Chocó Indians in the Western Rainforest of Colombia* [Thesis. M.A. Anthropology]. New York: Binghamton, State University of New York.
- Pineda, G. R. y Gutiérrez, V. (1984-1985). “Ciclo vital y chamanismo entre los indios chocó. Visión de mitad de siglo”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° XXV, pp. 9-181.
- Santa Teresa, S. de. (1959). *Los indios catíos. Los indios cunas. Ensayo etnográfico de dos razas de indios de la América española*. Medellín: Biblioteca de autores antioqueños.
- Stoller, P. y Olkes, CH. (1990). “La sauce épaisse. Remarques sur les relations sociales songhaïs”. *Anthropologie et Sociétés*, vol. 2, n° 14, pp. 57-76.
- Torres de Arauz, R. (1972). “Hábitos dietarios y dieta cuantitativa de los indios chocóes (Panamá). *América Indígena*, vol. XXXII, n° 1, pp. 169-178.

El simbolismo de caza, pesca y alimentación entre los desana¹

GERARDO REICHEL-DOLMATOFF

LA ESTRUCTURA DEL PENSAMIENTO de los hombres desana está determinada en gran parte por la actitud del cazador selvático y, la forma como se desarrollan sus ideaciones fundamentales, refleja la gran preocupación que se siente acerca de la relación entre el hombre y el animal. Según los desana, la sociedad humana y la fauna de su hábitat participan ambas en un mismo gran potencial de energía reproductora, un gran circuito que anima la biósfera, en un continuo flujo y reflujo. La fertilidad y fecundidad de hombres y animales proceden de un solo fondo común compuesto de energía masculina (*tulári*) y energía femenina (*bogá*) que se complementan y reemplazan continuamente, pero cuyo alcance total tiene un límite fijo. No se trata de una fuente inagotable sino de un capital determinado; hay solo cierta suma de energía disponible y, por consiguiente, es necesario mantener un equilibrio. El malgasto humano de energías disminuye inmediatamente la energía procreadora de los animales y, como se sabe que esta es escasa, la obligación de la sociedad es poner freno a cualquier actitud de desperdicio o disipación de energías humanas.

Reconociendo la capacidad irrestringida de consumo que tiene la gente y su tendencia parasitaria de explotación, la cultura ha formulado una serie de normas muy estrictas para asegurar el mantenimiento del equilibrio biótico. En este mecanismo se enfrentan los dos administradores del capital energético: el payé y *vai-mahsë*, el dueño de los animales. Ambos son personajes fálicos, procreadores,

1. Este texto fue publicado originalmente en Reichel-Dolmatoff, Gerardo y Dussán de Reichel-Dolmatoff, Alicia (1977). *Estudios Antropológicos. Biblioteca Básica Colombiana*, pp. 333-354. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.

cada uno tratando de influir sobre la sexualidad de la esfera del otro; entre ambos se establece entonces el diálogo, el regateo, y cada uno trata de obtener ventajas para sus encomendados. No es una competencia por comida, por carne, por la mera satisfacción fisiológica del momento; es la lucha por la participación en la energía, en la vida misma, y las prendas que se dan son almas. Así las relaciones entre el payé y *vai-mahse* no son un simple ritual, sino que representan una contienda en la cual participa toda la sociedad, ya que de su desarrollo depende la sobrevivencia en el sentido biológico y metafísico.

Dentro del marco general dado por la ley de la reciprocidad, figura en primer plano la represión sexual del hombre. La retención y acumulación de energía sexual humana no solo se concibe como un consciente control de la natalidad, sino que tiene como finalidad igualmente importante la conservación de un amplio margen de potencia sexual en el cual puedan participar los animales. Esta participación opera sobre dos niveles: por un lado es indirecta, metafísica, recibiendo los animales una influencia energética generalizada; por otro lado es directa en el sentido de que, en una esfera imaginaria –pero por eso no menos real para la persona– existe una relación erótica entre los hombres y los animales. Este contacto se efectúa en sueños, pesadillas y alucinaciones, o simplemente en los ensueños de la imaginación. En estos casos el animal es el objeto sexual, el *succubus* voluntario que, fertilizado por el hombre, multiplica su propia especie animal. Pero este contacto puede producirse también a la inversa: el animal puede aparecer en las visiones y los sueños como un *incubus*, y en este caso la energía invertida no solo se pierde para la esfera animal, sino que aun puede ser letal para la víctima involuntaria.

La relación entre el hombre cazador y su presa tiene entonces un marcado componente erótico. En efecto, la caza es prácticamente un cortejo y un acto sexual, siendo un evento que debe prepararse con gran cuidado, de acuerdo con las normas más estrictas. El verbo cazar es *vaimera gametarári*, lo que se traduce por “enamorar los animales”. La expresión se deriva de *vai-mëra*: animales, “bichos”; *gamé*: mutuo, y *tararí*: acariciar, en un sentido más amplio, cohabitar. La idea manifiesta es la de incitar sexualmente a los animales para que se acerquen y se dejen matar, lo que en sí nuevamente es un acto sexual de dominio. “Los animales son como muchachas coquetas”, dice el informante. Aun a animales peligrosos como la anaconda o el jaguar se trata de “acariciar” en esta forma, haciéndose aparecer la persona como sexualmente atractiva y de este modo amistosa e inofensiva.

Para lograr esta atracción sexual, el cazador tiene a su disposición los siguientes medios: abstinencia sexual y, por consiguiente, un estado latente de excitación;

pureza física producida por baños, vomitivos y dieta; pureza ritual de sus armas; el uso de plantas aromáticas cuyo perfume es excitante; pintura facial; el uso de tabaco; amuletos especiales e invocaciones mágicas. Siguiendo estas reglas el hombre puede emprender la caza pero siempre consciente del respectivo aspecto erótico y de la relación esencialmente sexual que lo une a su presa. El hombre se prepara para el cortejo y “a la sombra de eso se caza”.

La preparación mágica del cazador comienza desde la niñez. Ya antes de su pubertad el muchacho debe beber pequeñas dosis, cada vez más fuertes de infusiones de plantas para que su aroma y su poder mágico saturen su cuerpo. De sus parientes masculinos aprende los detalles de la conducta de los animales, sus hábitos de vida, sus debilidades y poderes. Aprende *lo que es* el animal y *lo que puede ser* como dádiva del padre solo o como instrumento de *vai-mahsë* quien castiga a quien no observe las normas. El niño ya sabe que nunca debe burlarse de un animal muerto y, ante todo, debe saber que *no todos los animales pueden ser su presa sino solo algunos y en condiciones muy rigurosas*.

La principal condición para la caza es la abstinencia sexual. Por lo menos un día antes de emprender una excursión de cacería el hombre debe haber evitado todo contacto sexual y tampoco debe haber tenido sueños con un contenido erótico. De lo contrario “los animales tienen celos; sería para ellos como un robo. Solo el que no ha tenido contactos sexuales, cuenta con la simpatía de los animales” dice el informante. Además, es necesario que ninguna de las mujeres o muchachas que también viven en la maloca tengan la menstruación. Es importante anotar que estas tres condiciones representan en sí un sistema de control muy fuerte, que limita notablemente las actividades del cazador.

La próxima fase de la preparación obliga al hombre a purificarse físicamente. Horas antes de amanecer debe absorber por la nariz una infusión de ají y tomar vomitivos, para bañarse luego en el río y limpiarse así de todo “residuo” en forma de flegma o contenido estomacal. Además, antes de partir de caza no debe tomar ningún alimento preparado con ají fresco, sino solo en un estado cocido y, en lo general, el cazador debe consumir únicamente comida cocinada y no comer pescado o carne asada en las brasas. El olor a chamuscado o ahumado tiene un carácter impuro que alejaría las presas de caza.

El uso de yerbas aromáticas se considera de suma importancia para la caza exitosa. Las plantas utilizadas y el modo de usarlas corresponde en detalle a las prácticas de magia amorosa que un hombre emplearía en el cortejo a una mujer. Bajo el término genérico de *tá-dëhka* (“yerba-pedacito”) se conocen una multitud

de pequeñas plantas que crecen en la selva o se pueden sembrar en las cercanías de la maloca. El criterio de la selección de estas plantas está condicionado por la semejanza entre el color de las hojas y el del animal que se quiere cazar. Hay *tádëhka* de venado, *tádëhka* de danta y otros más, pues su color se asemeja al de la presa que se desea perseguir. Las raíces de estas plantas se mastican y con la masa se refriegan luego todo el cuerpo, así como las armas que usa el cazador. En primer lugar, el cazador busca yerbas que ahuyentan ciertos peligros, ya sean culebras, el *boráro* u otros espíritus. En segundo lugar, usa yerbas que atraigan la presa. Por último, una pequeña parte de la masa masticada se mezcla con pintura roja, conservada en un cráneo de venado, y se pinta luego la cara, dibujando ciertos motivos. Estos diseños corresponden en su forma a los animales que se quieran perseguir o, mejor dicho, “enamorar”. Para cazar venado, por ejemplo, se pintan verticalmente en las mejillas huesos de venado; para conseguir ciertos roedores se pintan motivos en forma de ojos o de triángulos, cada dibujo correspondiente a cierta presa. Por cierto, el motivo de “ojos” también se puede interpretar como “gotas de semen”, un motivo que se cree tener una fuerte influencia sobre la fertilidad de los animales.

En una pequeña bolsa que cuelga de la cintura, el cazador lleva consigo una provisión de *tádëhka* y de pintura roja, para renovar o cambiar sus adornos según el caso. La pintura facial se interpreta también como una “máscara”; a la vez que hace aparecer al cazador como un amigo inofensivo, un “miembro de la familia”, disimula sus intenciones. Los animales lo reconocen y se acercan sin temor, atraídos además por el olor excitante de las yerbas. El perfume no solo produce un estado de excitación entre hombre y animal, sino también entre *animales* de la especie, contribuyendo así a su aumento. Originalmente fueron los animales los únicos poseedores de las yerbas mágicas y solo más tarde los cazadores también lograron conocer dichas cualidades. Los animales reconocen en seguida la atracción de estos olores y no huyen sino que se acercan sin miedo.

El uso de tabaco en la cacería tiene otros fines muy distintos. Antes de salir a la caza, el hombre fuma para hacer una “cerca” de humo alrededor del territorio que va a recorrer, para que no penetren allí los animales nocivos. También sopla el humo sobre sus armas, para darles el poder de atinar en la presa.

Fuera de estos preparativos el cazador emplea una serie de amuletos y prácticas mágicas para asegurar el éxito de su empresa. Los sesos secos y pulverizados de la culebra “cazadora” (*végë*) se llevan en un pequeño recipiente para proporcionar al cazador la vista, agilidad y puntería de este reptil. En la misma forma se lleva

un ojo de curí para tener la habilidad de este pequeño roedor, de acercarse silenciosamente y sin ser visto. También un pequeño hueso de las vértebras cervicales de este animal se conserva como amuleto de caza. Un hueso de la pierna de cierta clase de jaguar llamado *Ye'e yama* (“jaguar-venado”) se usa para hacer una flauta cuyo sonido atrae a los venados, pero este instrumento puede ser peligroso, pues también atrae a los jaguares. El mismo ojo de un jaguar puede usarse para el éxito en la caza, pero también implica cierto riesgo, pues su poseedor fácilmente se vuelve agresivo y peleador.

Una parte importante de los preparativos para la caza son las invocaciones. Generalmente es el payé quien se encarga de estas y absorbe *vihó* para ponerse en contacto con *Vihó-mahsë*, quien sirve de intermediario con *Vahí-mahsë* y con las otras personificaciones sobrenaturales. Hay diversas formas de invocaciones. Ante todo el payé trata de saber en qué lugar se encuentran los animales. Para que estos se reúnan en cierto sitio, el payé, en trance y fumando su tabaco, trata de preparar el lugar haciéndolo acogedor para los animales al poner yerbas frescas y agua limpia allí. En los bebederos de los animales el payé “endulza” el agua con sabor a piña, “sabor de leche materna o con leche de la Hija del Sol”. Al invocar al sol y a *Emëlcóri-mahsë*, el payé dice: “¡Por tu poder vamos a poner yerbas frescas y agua de piña en el lugar donde están los animales!” Cuando se caza con trampas (*ve'eri beró*), técnica que se emplea ante todo para capturar ciertas aves o roedores, las invocaciones correspondientes hablan de la trampa como de un “jardín” donde hay pequeñas frutas rojas, deliciosas y otras comidas especialmente llamativas. Por cierto, la persona que manufactura y pone una trampa, debe estar ritualmente pura y no debe haber comido ají fresco. En las vías de acceso al terreno de cacería o al lugar donde están las trampas, el payé pone ahora por medio de invocaciones una serie de obstáculos, troncos, ramas o zanjas, para que no se acerquen el *boráro*, las culebras u otras fieras. Para estos el payé prepara nuevos “caminos”, abiertos y atractivos, para que se alejen del lugar de la caza. Poniéndose en contacto con *Vai-mahsë* el payé averigua dónde está el *boráro* y si se encuentra cerca del lugar de la cacería. En este caso, trata de adormecerlo; lo lleva a su “casa de los cerros” y lo hace sentarse en un banco, acurrucado en un rincón, donde se duerme y se olvida de los cazadores. En las invocaciones el payé se refiere también directamente a los cazadores, haciéndolos aparecer como amistosos e inofensivos, no solo para los animales sino también para *Vai-mahsë*. El payé habla de su atractivo sexual, su pureza, su perfume y describe a los cazadores como un elemento femenino, un objeto sexual para *Vai-mahsë* quien “se enamora de ellos y trata de acariciarlos”.

Sin embargo, no hay consumación del acto sexual entre *Vai-mahsë* y los cazadores, solo se persigue el fin de “complacer” al dueño de los animales y disponerlo favorablemente hacia los hombres. Es de anotar que, en el curso de las invocaciones, nunca se habla de matar o de comida; dirigiéndose a los animales o a *Vai-mahsë*, el payé habla de “enamorar”, “acariciar” y otras actitudes eróticas, pero nunca pide francamente que los animales se dejen matar para servir de alimento a los hombres.

Desde luego, los perros de cacería deben prepararse también debidamente, antes de la salida de caza a la selva. La víspera se les dan bocados de carne y de cazabe sobre los cuales su dueño ha soplado humo de tabaco y el payé invoca al sol para que el rastro de la presa les huelga a carne. Los mismos cazadores tratan de agudizar su sentido olfatorio y absorben por la nariz unas yerbas secas pulverizadas, colocadas en un hueso cóncavo extraído de la trompa de una danta.

Por fin, al salir a la selva, los participantes –generalmente un grupo de tres o cuatro hombres–, deben observar nuevamente una serie de reglas sin las cuales la caza sería infructuosa. Se cree que las horas cuando ciertos animales andan por la selva, corresponden a la aparición de determinadas constelaciones de estrellas, con las cuales se identifica la especie. Los animales “lloran” si aún no se ha levantado su constelación sobre el horizonte, o “cantan” cuando ésta aparece, y los cazadores escuchan ansiosamente todos los ruidos de la selva que, como un gran reloj de la naturaleza, marca la entrada o salida de los actores del drama. Si algún hombre del grupo no ha seguido estrictamente las prescripciones, sobre todo las referentes a la abstinencia sexual, los cazadores solo ven anacondas que se lanzan a atacarlos u oyen risas en el monte, de los animales que se burlan de ellos. Al ver dichos hombres, “los animales cierran los ojos” pues son ridículos y repulsivos para su vista. También el cazador debe escuchar con cuidado las voces de las aves ya que estas predicen el éxito o fracaso de la cacería. Cuando el cazador se acerca a la presa, el *sibiá* (codorniz) brinca y “baila” anunciando la buena suerte, pero si este animal corre por tierra, lo que es su hábito, la suerte será mala y es aconsejable devolverse a la maloca. Los abrevaderos o los lugares donde se revuelcan en la tierra las dantas, cerdos salvajes o venados, son sitios especialmente preparados por *Vai-mahsë* y deben respetarse como tales. De ningún modo debe pasar por allí una mujer adulta ni tampoco las muchachas antes de la pubertad.

Cuando una cacería se prolonga por varios días, las noches en la selva traen nuevos peligros para el cazador. Los animales aparecen en los sueños de los hombres y, en forma de muchachas atractivas seducen a los cazadores. Dice el informante: “Los animales buscan contacto sexual con los cazadores, para aumentar su cría.

Las hembras de los animales seducen a los hombres”. Al regresar a sus malocas estos hombres se enferman y mueren; sus almas se convierten en animales que ingresan a las “malocas de los ceros”. Se cuenta de un caso reciente, de un joven que fue a cazar sin haber observado abstinencia sexual; después de un recorrido infructuoso el joven se durmió y tuvo un sueño erótico en que se le apareció un animal femenino, pero al regresar a su maloca le salieron manchas moradas en todo el cuerpo y poco después murió. Los lugares más peligrosos, donde los animales tratan de violar a los hombres, son los abrevaderos; es frecuente que, después de horas de espera silenciosa, el cazador quede profundamente dormido y así caiga víctima de los animales.

Al alcanzar su presa y matarla, también se deben observar ciertas reglas. Cuando se mata un venado se le corta en seguida la lengua y esta se entierra en el lugar donde cayó el animal. Luego se fuma un tabaco y, soplando el humo sobre el lugar, se pide perdón a *Vat-mahsë*. La lengua se considera la parte más esencial de este animal porque “los venados hablan”. Al enterrar la lengua en la selva, el peligro de una venganza de *Vat-mahsë* ya no se presentaría en los alrededores de la maloca sino solo en el lugar del entierro que, desde luego, se evita ahora. Se cuenta de un cazador que no efectuó este ritual e iba arrastrando su presa por la selva, cuando de pronto se le apareció un venado inmenso que le cerró el paso; el hombre trató de huir pero el “espíritu” del venado lo persiguió.

Un cazador no se excusa al animal por haberle dado muerte, pero muchas veces, aunque esté solo, habla al cadáver, sobre todo cuando se trata de una hembra. De todas maneras, observa en detalle los órganos sexuales de su presa y hace comentarios sobre su tamaño o forma. Al preguntar si el cazador se sentía sexualmente excitado, el informante contestó secamente: “Matar es cohabitar”.

Cuando se mata un jaguar, el payé invoca a *Vihó-mahsë* para evitar la venganza de payé de otra tribu, quien eventualmente estaba incorporado en la fiera. En la invocación correspondiente se compara la “mirada penetrante” de *Vihó-mahsë* con la del payé quien mira fijamente al animal muerto y “hace hundirse en la tierra la piel del jaguar”. Ya que se teme que un jaguar muerto pueda revivir, lo queman. Si se “revienta” el cadáver quemado, produciendo un sonido fuerte, esto significa que el animal se va a incorporar nuevamente.

En general, los niños no deben ver un animal muerto, sobre todo una danta, un cerdo salvaje o un mico. Esta prohibición se refiere principalmente a que los niños no pueden burlarse del animal, sobre todo de sus órganos sexuales, lo que causaría la furia de *boráro*. El *boráro* tiene un especial interés en estos tres animales

pues usan los mismos caminos que él ha preparado y que acostumbra recorrer. Ya que los niños aún no tienen protecciones mágicas efectivas, el *boráro* podría causarles una muerte repentina, “cobrando la presa”. Después de matar danta, cerdo salvaje o venado, las mujeres viejas queman granos de una resina olorosa en un tiesto grande, y sahúman alrededor de la maloca y todos los caminos de acceso. Al mismo tiempo el payé invoca el perdón de *Vaí-mahsë*.

La primera cacería de un joven exige la observación de ritos especiales. Al regresar el joven de la selva con su primera presa, el payé invoca a *Vaí-mahsë* dándole agradecimientos y le solicita no tomar venganza por la muerte de su animal. Invocando luego a *emékóri-mahsë*, el payé rodea imaginariamente al joven cazador de una cerca mágica, y así lo hacen invisible e invulnerable. Al mismo tiempo invoca la “sombra de la maloca”, es decir la cerca mágica que rodea la casa y la cubierta mágica que cubre el techo y debajo de la cual el joven queda protegido de todo peligro. Alrededor del alma (*simpóra*) del joven se pone otra cerca para que, de ahí en adelante, pueda cazar literalmente. La primera presa del joven cazador se pinta de rojo y el mismo muchacho se cubre de pies a cabeza del mismo color, identificándose así con *Vaí-mahsë* e identificando su dádiva. El recipiente que contiene la pintura corporal se sopla con humo de tabaco y se invoca a *Vaí-mahsë* como protector. Solo entonces se puede consumir la presa y, si esta se incorpora en una preparación líquida, se le añade bastante achiote (*Bixa orellana*) para teñirla de rojo.

Cuando un cazador usa un arco nuevo, los primeros animales que mate con este deben prepararse sin ají fresco y ninguna mujer encinta debe participar en la comida; de otro modo el cazador (no el arco), pierde su tino. Solo después de haber usado el arco por algún tiempo, las presas se pueden preparar y consumir de otras maneras. Las mismas restricciones rigen en el caso de la primera presa que cobre un perro.

La repartición de la presa de un cazador adulto es la siguiente: quien mató al animal se considera como su dueño pero, después de cocinada la carne, por lo menos la mitad se reparte entre los demás de la maloca. El hígado, como presa poco apetecida, se entrega a las ancianas. Las mujeres encinta no deben tomar mucho caldo de carne para evitar que llueva en el día de su parto. Si lloviese, esta lluvia causaría mucho dolor a los que sufren de reumatismo y agravaría el estado de todos los enfermos. Los huesos de los animales o las espinas de los pescados se pueden botar en cualquier parte fuera de la maloca y no se conservan cráneos ni otras partes con excepción de las mencionadas arriba, como trofeos. La sangre,

sin embargo, es un elemento que debe tratarse con ciertas precauciones. Generalmente la presa se deja desangrar fuera de la maloca aunque entonces se corre el riesgo de que su olor atraiga tanto a las culebras como también el rayo. Dice el informante: “Es la sangre que une a los hombres y los animales, en un sentido de fertilidad y de parentesco. El semen es cosa muy aparte; eso sería asunto de linaje. Pero la sangre es una fuerza que comunica y une al hombre y al animal. Hay entre los dos un parentesco muy cercano y la expresión en este parentesco es la sangre”.

Este parentesco es una realidad si tenemos en cuenta que los animales de la selva en buena parte deben su existencia y su energía vital a la encarnación de las almas de aquellos hombres quienes, por su conducta, han sido condenados a ingresar después de su muerte a los cerros de *Vai-mahsë*. Al respecto nos dice el informante: “Matar animales es matar gente. Es un castigo que impuso el Padre Sol, porque ellos se fueron a los cerros por no haber cumplido con las normas. Pero al matar un animal uno no piensa en eso”; y, pasado un rato, añadió: “Pero sí hay un sentido de familia”.

Y para finalizar esta parte seguiremos citando las palabras de nuestro informante quien resume aquí las relaciones que existen entre el hombre y el animal. “Los animales no tienen moral; solo tienen su modo de procrear. No tienen normas especiales; se procrean, viven, mueren, pero siempre están sometidos a *Vai-mahsë*. Él les dice qué deben comer, dónde deben pasear, cómo deben procrearse. Es como un segundo mundo. *Vai-mahsë* es la recompensa de los actos del Hombre; su celo sirve para formalizar las reglas que estableció el Padre Sol y se vale de los animales para que se cumplan las normas”.

La pesca

Decíamos al comienzo que los desana consideran la pesca como una actividad de segundo orden y de poco o ningún prestigio para un hombre. Esta actitud se mantiene aun frente al hecho evidente de que los recursos obtenidos de los ríos forman en la actualidad parte muy importante de la base alimenticia de la fratría y que los hombres tienen que admitir abiertamente que dedican considerables esfuerzos y tiempo a las faenas de la pesca.

También son los hombres solamente quienes se dedican a esta tarea, y las mujeres están encargadas de la mayor parte de las labores agrícolas, actividad que en la escala de valores ocupa un renglón aún más bajo que la pesca. Tal como cazar es una actividad masculina, en todo el sentido de la palabra, pescar tiene la connotación de lo femenino. El río y el agua son elementos femeninos; los mismos peces

y reptiles lo son, y el pescador entra así a actuar en otra esfera que, en realidad no es del todo del hombre.

Los preparativos rituales para la pesca son esencialmente los mismos que se requieren para la caza. El hombre debe estar ritualmente puro; debe haber observado una dieta rigurosa y haberse hecho atractivo para los peces a los cuales habrá que “seducir”. La pintura facial, compuesta de color rojo y el zumo de ciertas plantas, varía en tanto que los motivos que cubren las mejillas representan las aletas de los pescados o, a veces, sus cabezas u ojos. En un recipiente tubular hecho de un hueso de venado o de cerdo salvaje, el pescador se lleva además una provisión de este pigmento para poder cambiar los dibujos de acuerdo con la especie de peces que vaya encontrando.

Las invocaciones del payé se dirigen a *Vai-mahsë*, pero en este caso a su personificación en calidad de dueño de los peces, en su morada en los raudales. Al mismo tiempo se invoca la mujer de *Vai-mahsë*, *Vai-bogó*, quien adquiere aquí las características de una “Madre de los Peces”. *Vai-bogó* se manifiesta a veces como una gran culebra acuática, progenitora de los peces, y cuando se cuenta que una culebra trató de volcar la canoa de un pescador, se insinúa que fue una “caricia” de la madre de los peces y una señal inequívoca de que el pescador tendrá suerte. Ella y sus hijas forman la categoría de las *Vai-nomé*, las “mujeres de los peces”, a las cuales el pescador debe aparecer sexualmente atractivo para poderlas atrapar. Muchas veces los jóvenes se sientan en las grandes rocas que yacen en la orilla del río y al mirar las aguas durante horas, dicen: “Estamos enamorando las mujeres de los peces”.

La pesca con barbasco es un evento especial en el cual el payé juega un papel importante al invocar a *Vai-mahsë* y también “abriendo un camino” para que el veneno corra y se diluya en forma efectiva dentro de las aguas. Es esta la única ocasión que en la pesca se permite la participación de las mujeres, aun de mujeres encinta, y es interesante conocer la razón por la cual se hace esta excepción. En condiciones normales, durante las faenas diarias, las mujeres viven atemorizadas por los eventuales ataques de *Vai-mahsë* quien en sueños o en forma de lagartija o ardilla, trata de cohabitar con ellas. Este peligro es especialmente grave para las mujeres que se bañan en los ríos; *Vai-mahsë* se convierte entonces en un pez fálico y entra a su cuerpo y lo fecundiza. La criatura, después de causar grandes dolores a su madre, muere durante el parto “porque no puede llorar; su alma no hace contacto con el aire”; en este mismo instante el alma del niño ingresa a los dominios de *Vai-mahsë*, donde se convierte en un animal. Pero en el caso de la

pesca con barbasco ya no existe este peligro. Las mujeres pueden participar libremente, siempre y cuando se hayan bañado previamente en agua envenenada con barbasco. Dicho baño produce en ellas una especie de esterilidad ya que el veneno que mata los peces es, al mismo tiempo un anticonceptivo y una protección contra *Vahí-mahsë* porque este, al convertirse en pescado para atacar a la mujer, moriría también. Esto explica entonces por qué se hace esta excepción de permitir que las mujeres participen en la pesca con barbasco, lo cual es necesario en la práctica ya que en esa ocasión se necesitan el máximo de manos. Por lo demás, solo personas ritualmente puras pueden tomar parte, quedando excluidos aún los recién casados. La pesca con barbasco se considera además como una especie de “juego” con *Vahí-mahsë*, una incitación erótica que le hace “entregar sus hijas al pescador”.

Pero pescar y cazar son dos actividades muy distintas. Un hombre que está de cacería y llega de pronto a la orilla de un río, no puede pescar ahora; en tal caso debe regresar a su maloca y prepararse ritualmente para la pesca. Puede recoger algunos pescaditos en las quebradas que encuentre en la selva pero no debe realmente pescar en un río; no es posible mezclar las dos actividades. El cazador lleva consigo el olor a humo, a chamuscado y a sangre, lo cual aborrecen los pescados y sobre todo las anacondas que son sus representantes. En cambio el olor a pescado causa la furia del *boráro* y de *Vahí-mahsë* como dueño de los animales de la selva. Así, un hombre que está pescando tampoco puede de un momento a otro ponerse a cazar, las dos actividades deben separarse muy estrictamente ya que la “mezcla” de lo masculino con lo femenino, de selva y río, de carne y pescado, equivaldría en este caso a una relación prohibida y contraria a la ley exogámica.

No cabe duda de que la pesca actualmente está aumentando en importancia económica entre los desana. El río y las lagunas les ofrecen recursos más permanentes y más abundantes que la selva, y además parece que la pesca implica menos esfuerzos físicos que las correrías por el monte. Pero aunque esté cambiando la base económica y se imponga en mayor escala la necesidad de aprovechar los recursos de los ríos y de la agricultura, la actitud de los hombres aún no ha cambiado. Para ellos, el aceptar ser pescador sería la decadencia del cazador, lo cual significa que el hombre ha dejado de cumplir con sus funciones que le dan el mayor prestigio en su sociedad.

La presa como alimento

La alimentación de los desana se basa en los productos vegetales cultivados, en los animales selváticos y acuáticos que son el objetivo de caza y pesca, y en los

productos de la recolección, o sea frutos silvestres, insectos y miel. Todos estos alimentos se dividen en ciertas categorías que conllevan un simbolismo bien definido, según el cual se evalúa el alimento y se define su uso en la dieta individual y del grupo. Las categorías se refieren tanto a las cualidades del alimento crudo como a las del cocido.

En el ciclo de la alimentación, la obtención del alimento, sea animal o vegetal, es apenas un primer paso en el proceso alimenticio, cuyas asociaciones ideacionales constituyen un complejo engranaje de conceptos tradicionales. Hay categorías de alimentos, pero estas categorías cambian según la fase del proceso en cuestión, y sus calores y atributos se trasponen paso a paso hasta que el alimento es consumido. Aun entonces, como veremos, no termina el ciclo sino que sigue, ahora orientado hacia el uso de la nueva energía para la obtención de nuevos alimentos.

La primera línea divisoria se establece por una dicotomía sexual según la cual el producto del río y de los cultivos tiene un carácter femenino. Esta dicotomía no es la establecida por la división del trabajo ya que la pesca es una actividad masculina, pero enfatiza que la selva y sus animales pertenecen estrictamente a la esfera del hombre. Trataremos primero de los productos de la caza. En las páginas anteriores donde hablamos de la relación erótica que existe entre el cazador y su presa, hemos dicho que el acto de matar convierte al animal en un elemento femenino que se encuentra dominado por el macho, es decir por el cazador, no importa aquí la característica sexual que se atribuya al animal. En efecto, el cazador siente cierta excitación sexual, examina con cuidado los genitales de su presa y, en el caso de haber matado una hembra, a veces habla al animal, expresando su pena de haber dado muerte a “un animal tan bonito”. Esta transformación sexual en elemento femenino, sin embargo, solo tiene validez en el momento de la muerte, es decir, el momento en que el cazador cobra su presa. A partir de este instante se opera una nueva transposición y la presa adquiere entonces un carácter masculino y debe manipularse de acuerdo con esta propiedad. Ahora la presa es un representante de la selva, del ambiente de los hombres. Una vez muerto el animal entra a otra esfera, a la otra etapa del circuito de energía. Queda en el trasfondo el elemento erótico inmediato, pero ya no hay una relación directa entre la persona del cazador y un animal específico. Finalmente la presa es simplemente una partícula de energía entresacada del circuito y el próximo paso consiste entonces en incorporarla nuevamente a este, ahora ya en otra forma.

Al regresar de la selva, el cazador deposita el animal muerto en la puerta de la maloca de donde es recogido por las mujeres o, en caso de que la cacería tuviera

lugar en un sitio solo accesible en canoa, deja los animales muertos en su embarcación, en el puerto, para dar aviso luego a las mujeres. De ningún modo el hombre puede llevar la presa al interior de la maloca; sea la entrada de esta o la canoa en el puerto, forman un quicio, un límite entre dos esferas de actividades que se observa muy estrictamente. Es hasta allí no más que llega en este aspecto la actividad del hombre; en adelante, traspasado este límite, la presa entra a la esfera femenina, la de su transformación en comida. Por cierto, durante todo el proceso el cazador no ha actuado como individuo; su actividad y sus resultados, según nuestro informante, siempre han formado parte de un hecho social que es la maloca, el *sib* y, en realidad, la biósfera.

Estas reglas y actitudes tienen para los desana las siguientes bases ideacionales. La maloca es un útero y, por consiguiente, un lugar en cuya entrada se opera una transformación fundamental. El acto del hombre de traer a la maloca un animal equivale a un acto sexual, una fertilización del útero por un factor masculino. Este acto, el del proveedor de alimentos masculinos, se expresa con las palabras *Várimoa-yúri*: “comida-hacer-introducir”, una locución en la cual el sentido de la palabra *yúri* es de especial importancia. *Yúri* tiene aquí el significado de inseminar, fertilizar; se imagina que “la comida prepara al útero” –tanto al útero de la maloca, como al útero de las mujeres– para que este sea fértil, por la energía asimilada. Al mismo tiempo, los hombres que consumen esta comida reciben nuevas energías, preparadas por sus mujeres a través del proceso culinario. Así el circuito queda cerrado; la energía se conserva y la vida tiene continuidad.

La preparación consiguiente de la presa, a mano de las mujeres, se equipara entonces a un proceso de gestación. El esquema de reciprocidad es claro, en tanto que el hombre fertiliza el ambiente femenino de la maloca y recibe, en cambio, el producto de esta fertilización en forma de un alimento. Dicho alimento, a su turno, se interpreta como una contribución de las mujeres.

En el caso de alimento procedente de los cultivos, del río o de la recolección, son asimismo las mujeres quienes llevan el objeto desde el exterior hacia el interior de la maloca. Aquí, sin embargo, ya no se trata de un acto de fertilización, puesto que, en su mayor parte, estos alimentos tienen un carácter inherente femenino, cualidad fertilizadora, al incorporarse al ambiente femenino de la vivienda. Sin embargo, hay, ciertas frutas silvestres que tienen un marcado carácter masculino. Se trata ante todo de aquellas que se recogen en forma de vainas de mimosáceas o de la fruta de *vahsú*. En estos casos el factor masculino se identifica en la textura gelatinosa que asocian con el semen, y con la disposición de las semillas que, al

formar hileras, se comparan con “gotas de semen”. En el caso del *vahsú*, no obstante que se trata de una fruta tripartita, hacen una asociación con los testículos.

Una base importante de la división en alimentos masculinos y femeninos es el olor; la carne de las presas de monte, se dice que tiene un olor masculino a humo y sangre, mientras que los animales acuáticos tienen un olor femenino a pescado. Las principales comidas masculinas son: los mamíferos, las aves, además de las diversas especies de hormigas comestibles y las frutas arriba mencionadas. Los femeninos son: pescados, tortugas, así como las frutas de aguacate y, desde luego, todos los productos vegetales cultivados en la chagra.

El proceso culinario, es decir la transformación en “comida” (*bari*), introduce luego una nueva línea divisoria a base de atributos sexuales. Todo lo cocinado (*solará*) se considera esencialmente femenino, siendo el criterio fundamental su calidad de líquido caliente y el proceso de hervir. En oposición se encuentra lo asado (*mëxpëra*) y lo ahumado (*siyurá*) que tiene un carácter masculino. En ambos casos se destaca el olor a humo, a chamuscado, que dicen tener una calidad masculina muy marcada. Sin embargo, el acto culinario no transforma necesariamente todos los alimentos por igual; un pedazo de carne cocinado en agua se vuelve un elemento femenino, pero un pescado ahumado continúa siendo femenino, ya que su olor característico no se elimina con el humo. Añadiremos aquí que todos los alimentos de sabor salado y agrio son esencialmente masculinos, mientras que el sabor dulce o los alimentos insípidos son de un carácter femenino. Lo podrido y lo fétido se asocian siempre con el sexo femenino, lo mismo que las frutas muy maduras o cualquier alimento muy blando.

El acto de cocinar y hervir siempre tiene la connotación femenina de una gestación uterina. Por cierto, el zumbido de la olla y la vibración del líquido caliente introducen aquí una nota de advertencia, de amenaza latente. El mismo fogón, como lo hemos anotado en otra parte, es un elemento femenino de transformación, un microcosmos uterino, en el cual se prepara un acto de creación. Por esta misma razón, el hecho de que un líquido se derrame al hervir, es muy peligroso porque el olor causa la furia de *Vaí-mahsë* quien en seguida produce crecientes en el río y envía a las anacondas. En estos casos se debe soplar el humo de tabaco sobre un tizón y este se bota al río, donde el chisporroteo que produce el apagarse ahuyenta las serpientes y apacigua las aguas. Conociendo los intereses sexuales de *Vaí-mahsë*, el simbolismo subyacente es claro.

Igual en importancia al fogón es la barbacoa para ahumar carne o pescado. Este sencillo aparato, formado por cuatro soportes verticales de madera sobre los cuales

se ha puesto un marco de atravesañs, es otro microcosmos, con sus asociaciones de colores, fuerzas solares y telúricas y contactos mágicos transformadores por medio de calor y humo. La barbacoa se designa como *abé kéya*: “sol-barbacoa”, y los travesañs brillantes de hollín se identifican con un concepto seminal. A toda la estructura de la barbacoa se le atribuye un carácter masculino. El animal o la presa de carne que se pone sobre los travesañs es un elemento femenino que ahora, bajo la influencia del humo y del color amarillo de las llamas, se convierte en un elemento masculino. Tratándose de una manipulación culinaria tan compleja en términos simbólicos, es natural que las actividades que conlleva este proceso estén regidas por normas especiales. En primer lugar, por el carácter masculino del proceso, la carne o los pescados solo deben ahumarse fuera de la maloca y únicamente los hombres pueden ocuparse de esta labor. Son ante todo los viejos quienes construyen la barbacoa, traen la leña, preparan la carne, la ahuman y cuidan todo el proceso. En segundo lugar, no todas las carnes pueden ahumarse y esta forma de preparación se limita casi exclusivamente a carne de danta, venado, cerdo salvaje, mico y curí. De aves es casi solo el tucano el que se prepara así y observamos de paso que, por su pico grande, se le considera un animal fálico. Desde luego se ahuma a veces pescado y, como ya dijimos, este no pierde su calidad de alimento femenino al ahumarse. Una vez terminado el proceso, los hombres avisan a las mujeres viejas para que lleven la carne ahumada a la maloca. Por cierto, el mismo acto de ahumar carne lo interpretan como un acto de fertilización en un doble sentido: la carne así preparada aumenta la virilidad de su consumidor, pero al mismo tiempo el humo y el olor tienen un poder fertilizante para todos los animales de la selva.

Un animal se ahuma o se cocina; sería insólito preparar varias presas del mismo animal en diferentes formas. También se observa estrictamente la regla de no cocinar y ahumar simultáneamente sobre un mismo fuego. Aquí caben también algunas observaciones sobre el uso de ciertas presas. Los intestinos de los animales nunca se comen sino que se descartan, lo mismo que los fetos de animales. Los riñones solo se consumen raras veces, pero se come el hígado y los ojos, cocinados o ahumados. Huevos de aves y tortugas son elementos femeninos y solo se comen cocinados. Sea dicho que la cocina desana no conoce las preparaciones fritas y que alimentos asados son extremadamente raros, reduciéndose así los procesos culinarios a cocinar y ahumar, es decir licuar y secar.

La división tan estricta en categorías masculinas y femeninas de alimentos tiene una importancia extraordinaria en la vida del grupo, ya que determina qué

alimentos pueden consumirse simultáneamente. En efecto, la función principal de estas categorías es la de evitar el consumo de “mezclas”. De ninguna manera se pueden cocinar juntos carne con pescado, aguacate con carne u hormigas con pescado. La mera idea causa repulsión y se rechaza enfáticamente como algo insólito y altamente peligroso. Se trata aquí de una aversión tan cargada de emociones que es evidente que sus razones van mucho más allá de meras predilecciones gustatorias. Las reglas que rigen la composición de la dieta se observan rigurosamente y son ante todo los viejos quienes insisten continuamente en su cumplimiento. Existen algunos alimentos neutrales, como las pequeñas frutas silvestres, que pueden consumirse en diferentes combinaciones, pero la diferenciación entre masculino y femenino, en términos de animales selváticos y acuáticos, domina todo el proceso culinario y, con este, la dieta diaria de la persona.

Debemos preguntarnos entonces: ¿cuáles podrían ser las causas de estas preocupaciones, manifiestamente profundas y verbalizadas en una forma tan angustiada? Al discutir el peligro de las “mezclas”, nuestro informante empleó la frase: “Mezclar carne y pescado sería como un adulterio”. En efecto, los desana creen que la consecuencia de mezclar *las dos categorías alimenticias sería el nacimiento de gemelos*. Esta eventualidad se considera como una gran desgracia y se procede inmediatamente al infanticidio, ya que *el nacimiento de gemelos solo puede haber sido producido por el adulterio de una de las dos partes*. ¿Pero en qué consiste en realidad esta desgracia que justifica hasta el infanticidio? ¿Por qué la cultura interpreta este fenómeno biológico en términos de un peligro tan grande que obliga a formular todo el proceso de la alimentación en función de evitar que ciertos alimentos se consuman juntos? La idea de que el nacimiento de gemelos compruebe el adulterio, es evidentemente una elaboración secundaria de un problema mucho más profundo. Según nuestro informante, la mezcla alimenticia se refiere obviamente a la “mezcla” sobre el plan social, es decir, a la no observación de las reglas exogámicas; mezclar carne y pescado significa mezclar arbitrariamente lo masculino y lo femenino y lleva a la endogamia incestuosa. Esto explica la interpretación de peligro que se atribuye a los gemelos y este es el mensaje amenazador dado por el zumbido vibrador de la olla en el fogón. Los mitos hablan de un par de gemelos divinos y atribuyen el origen de los sibs a los hijos e hijas del “primer desana”; en otras palabras se hace referencia a una situación original de endogamia incestuosa, seguido por un “periodo de caos”, solo después del cual se estableció la ley de la exogamia. El nacimiento de gemelos niega esta ley y significaría el regreso al caos. En esta forma,

las categorías alimenticias y culinarias, junto con sus prohibiciones de “mezclas”, expresan el principio exogámico y el latente peligro de las relaciones incestuosas.

Esta línea de ideaciones está seguida entonces por las reglas de repartición de la comida, sea en el seno del sib o fuera de él. En una maloca ocupada por un sib puede haber unos cuatro a ocho fogones, pertenecientes cada uno a una familia nuclear, pero casi nunca están en uso todos estos fogones porque siempre ocurre que una familia está de viaje, otra está ocupada en la chagra o en la selva y otra, muy probablemente, carece de alimentos para preparar. La comida diaria para todo el sib se prepara entonces en uno o dos fogones pertenecientes a aquellas familias que, en el momento, están presentes y dispongan de alimentos. Las mujeres que cocinan, llevan entonces la comida a sus maridos y estos invitan en seguida a los demás hombres a compartir. Las mujeres a su vez invitan a las que no han cocinado y así los dos grupos comen por aparte pero en plena participación. La división sexual exogámica se mantiene y las pautas de reciprocidad permiten que se cocine por turnos, de manera que nadie se quede sin comida. Desde luego, solo se reparte comida en forma cocinada y de ninguna manera se repartirían en estas ocasiones alimentos crudos.

Fuera del sib, la repartición de comida asimismo sigue estricta reciprocidad. Un visitante pira-tapuya, tukano o uanano que llegue a una maloca desana, llevará como regalo algunos pescados ahumados y recibe primero una presa de carne ahumada, símbolo del carácter masculino de la fratría desana. Solo más tarde se le pueden dar alimentos cocinados. En cambio, un desana que visite una maloca de los pira-tapuya, tukano o uanano, llevará regalos de presas ahumadas de carne y recibirá a cambio pescado ahumado. El intercambio de alimentos se coordina con la pauta del intercambio de mujeres; las fratrías que dan mujeres deben llevar pescado y a cambio reciben carne ahumada, es decir hombres.

Hay una sola ocasión cuando se interrumpe una de las normas más esenciales referentes a las cualidades inherentes de los alimentos. Como lo vimos en las páginas anteriores, el hombre nunca debe entrar una presa al interior de la maloca. Esta regla, sin embargo, no tiene validez con ocasión de las reuniones periódicas en que se encuentren varias fratrías para repartir ceremonialmente los alimentos que traen los visitantes. Con risas y ademanes agresivos los hombres penetran entonces a la maloca de los anfitriones, llevando presas ahumadas y persiguen a las mujeres y muchachas, tratando de golpearlas en la espalda con la carne. De esta manera se manifiesta la relación de intercambio de mujeres, ejecutándose simbólicamente un acto de agresión sexual.

Entonces, al analizar la caza y la utilización de su producto en términos de una participación activa en el circuito de energía sexual, es comprensible que los muchachos antes de llegar a la pubertad no deban comer carne de danta, venado, cerdo salvaje o mico. Ellos aún no forman parte del circuito ya que todavía no están casados; al comer esta carne asimilarían energías inútilmente, disminuyendo el potencial total pero sin poder retribuir. Claro está, esta regla es a veces difícil de mantener sobre todo cuando no hay otros alimentos disponibles o cuando un niño simplemente se apodera de un bocado; en estos casos se invoca a *Vaí-mahsë* y se le pide perdón al tiempo que los adultos exclaman “*alkëro*” (abuelo), dando así al muchacho momentáneamente el estatus de adulto y de procreador, es decir, de participante activo en el circuito energético.

Por último quisiéramos referirnos a un punto que nos parece de especial interés. La división en categorías masculinas y femeninas de alimentos, de acuerdo con su procedencia de selva o de río y de acuerdo con su forma de preparación es, indudablemente, un rasgo muy antiguo y debe pertenecer al horizonte arcaico de la cultura de caza. Ahora bien; la división en alimentos “fríos” y “calientes” que estableció la medicina greco-árabe para el Mediterráneo y luego para América Latina, junto con su concepto de la *contra* medicinal, parece relacionarse con las ideaciones de los cazadores. En el fondo, lo frío y lo seco son lo masculino, y lo caliente y húmedo lo femenino. La división entre frío y caliente, que aún establece el campesino criollo y el indígena, serían pues el lejano recuerdo de la ley exogámica.

Yubuji: del picante al habla¹

WILLIAM TORRES C.

HOY 17 DE JUNIO me encuentro en Quito, la capital del Ecuador, en una reunión panamericana de chamanes. Por esta razón me es imposible estar presente en el Simposio. Mi actividad prioritaria es la investigación experimental del chamanismo, pero como aún no he aprendido suficiente como para estar en dos sitios al mismo tiempo, me veo en la penosa situación de rogar a los organizadores del Simposio la delegación de la lectura de este texto. Aún así, acá estoy para compartir con ustedes una documentación mitológica y etnográfica que me fue donada por el abuelo José García, chamán muinane, quien vivió durante muchos años en su maloca de Ciudad Jitoma en las inmediaciones de la quebrada Takana, cerca a Leticia (departamento del Amazonas, Colombia).

I

Toda la tierra había sido inundada por un diluvio. Kai Mo, el Padre Creador, tomó esta decisión para que surgiese una nueva generación de gentes. Era necesario que la generación anterior desapareciese porque todas sus prácticas estaban orientadas al maleficio. Solo un hombre de buen corazón, Buinaima, sobrevivió al diluvio. En un sueño, Kai Mo le había sugerido construir una maloca en el monte mas alto de la selva, solo hasta allí no llegarían las aguas. Al cesar la lluvia, grandes

1. Texto presentado en el simposio Comida, Antropología e Identidad, del VII Congreso de Antropología en Colombia, Universidad de Antioquia, 15 a 18 de junio de 1994 (manuscrito).

extensiones de la selva quedaron cubiertas de fango. En las hondonadas surgieron lagunas. Los ríos fluían caudalosos y barrocos, desbordados de su cauce. Buinaima, en su soledad, recorría los espacios. A veces escuchaba murmullos, murmullos de gente, quejidos, en las profundidades del fango. Soñó que eran sobrevivientes escogidos por Kai Mo para dar lugar a la nueva generación. Pero no sabía cómo hacerlos emerger a la superficie. En su deambular, un día escuchó un canto al otro lado del río. Se acercó más y constató que era una voz femenina quien lo enunciaba. Sorprendido, prestó atención.

“No creas que estás solo en el mundo.

Acá estoy yo.

Soy una mujer sola en el mundo.

¡Ven por mi!”

Decía el canto. Cruzó el río. La encontró. Era Jerofaikoño.¹ La tomó como mujer llevándola a la maloca. Le explicó lo de los murmullos en el subsuelo. Ella le indicó que en la chagra del suegro había unas semillas con las que podría buscar la manera de hacer brotar la gente. Antes de amanecer Jerofaikoño fue en busca de las semillas a la chagra de su padre, advirtiéndole a Buinaima que la esperase en la maloca. Al atardecer regresó con las semillas del achiote (*Bixa orellana*). Al otro día, muy temprano, Buinaima las regó en los sitios donde se escuchaban los murmullos. Por sugerencia del sueño, Buinaima le advirtió a Jerofaikoño que al siguiente día cuando fueran a mirar el resultado de la siembra, no hiciera ruidos ni fuera a gritar. Al recorrer los sitios donde había regado las semillas del achote, observaron que al brotar la planta, con ella estaba brotando gente. Jerofaikoño gritó y de inmediato la gente empezó a hundirse. Solo quedaron las plantas del achote. Buinaima se puso triste y mal humorado con Jerofaikoño. Se fue a recorrer el monte para apaciguar el malgenio.² En su recorrido escuchó, extrañado, otro canto de voz femenina:

“Buinaima, no creas que solo hay una mujer en el mundo.

Yo también soy mujer.

Mi nombre es Buinaño. ¡Ven por mi!”

Asombrado, Buinaima la encontró. La tomó como mujer y la llevó a la maloca.

1. Jerofaikoño es también uno de los nombres del sapo grande y de piel áspera (*Bufo marinus*).

2. Los muiname y los uitoto consideran este acto como una práctica ética en las relaciones entre marido y mujer. Cuando el hombre se disgusta, en lugar de pelear con ella, se va a la selva a cortar árboles con el hacha, los cuales servirán de leña para el hogar. Así se transmuta la rabia en fuerza, al descargarla contra el monte y transformar el árbol en leña para alimentar el fuego.

Jerofaikoño al verlos llegar se puso celosa y empezó a tramar la forma de deshacerse de Buinaño.

Buinaima le confió a Buinaño lo de los susurros y le contó lo sucedido con el achote. Buinaño le prometió traerle las propias semillas que harían surgir la gente, las cuales estaban en la chagra de su padre. Al siguiente día le trajo las semillas de tabaco. Esa misma tarde regaron las semillas. Una en cada punto donde se escucha un murmullo. Al anochecer, cuando salieron las estrellas, de cada semilla había brotado una planta y florecieron las estrellas. Al amanecer los arbusticos de tabaco ya habían echado semillas. Recorrieron la plantación y se admiraron al ver que con el tabaco había brotado la gente sumergida. Una pareja de gente, sentada espalda contra espalda, descansaba en los arbustos de tabaco. El grosor del tallo ascendía por la columna vertebral de las parejas, entre sus espaldas. El follaje de las hojas de tabaco les protegía las cabezas.¹ Los saludaron y los invitaron a la maloca. Como respuesta la gente solo respondió: “¡mjn!”, sin despegar los labios. Buinaima y Buinaño, sorprendidos, se dieron cuenta de que la nueva gente no podía hablar. “¡Será por el frío!” –comentaron. Los llevaron a la maloca, los invitaron a sentarse alrededor de los fogones para que se abrigaran. Pero aún así solo murmuraban: “mjn”, sin despegar los labios. Les ofrecieron manicuera.² Pero la gente solo decía: “¡mjn!”. La nueva gente no hablaba, no tenía la facultad de hablar.

Buinaño empezó a hacer una danza humorística en el centro de la maloca, blandiendo las tetas y cogiéndoselas, para ver si con el mismo gesto humorístico de su cuerpo la gente hablaba. Solo consiguió que la emisión del “¡mjn!” se desplegara en sonrisa, abriendo los labios y mostrando los dientes. En el fragor de la danza, Buinaño tomó los pezones de sus tetas, los haló, los arrancó. Estos devinieron en *yubuji*.³ En su danzar les acercó el ají a la boca. A cada una de las parejas les hizo morder el ají-peazón. Al morder el picante cada uno habló, casi en grito, en su propio idioma: “¡Ay, mamá! ¡Ay, papá! ¡Pica!”. Solo algunos, al escuchar que picaba, no quisieron morder el yubuji (ají-peazón). Por eso existen los mudos que solo pueden decir: “¡mjn!”.

Yubuji hace brotar en la gente la facultad *monoiboiraji* (facultad de habla) en su diferenciación lingüística y dialectal.

1. El abuelo José García explicó que así como la diminuta semilla del tabaco tiene dos cotiledones, de cada semilla había surgido una pareja de gente. Estas parejas eran hermanos. Una pareja de hermanos por cada una de las etnias del Amazonas.

2. Manicuera: caldo dulce de yuca.

3. Yubuji: una variedad de ají que tiene la forma del pezón y la teta (*Capsicum* sp.).

II

Los muinane y los uitoto son la gente-tabaco. Lamen, beben y fuman tabaco para alimentar su existencia, pues este es la sangre y la fuerza del corazón. En algunos rituales pintan su cuerpo con el color rojo del achiote, y tiñen de rojo-achiote algunos alimentos para recordar el acontecimiento mitológico. Pero el alimento primordial para saciar el hambre es el ají. Siempre, alrededor de la maloca, en la huerta que la circunda está sembrado yubuji, el ají-peazón. Es una planta del cultivar femenino. En un recipiente, olla de cerámica o, desde hace ya varios años, de aluminio, se prepara la cocción que toma el nombre de ají. Es un caldo en el que junto a abundante yubuji, se cuece carne de monte o pescado –presas pequeñas capturadas por los hombres– y a veces, si se quiere, se le puede adicionar semillas tiernas de “maraca” (*Theobroma bicolor*) o coles. Este ají siempre está sobre el fogón en continua cocción, sin dejarse enfriar. A las horas de tomar el alimento, se toman fragmentos de cazabe¹ para humedecerlos en el ají y consumirlos. Otros fragmentos de cazabe se usan para extraer pedazos de carne de monte, de pescado, con las semillas de “maraca” y coles. Los integrantes de la familia se sientan alrededor del ají para consumirlo colectivamente. La abuela le ofrece primero al abuelo, quien después de probarlo lo comparte con sus hijos y nietos; así, el alimento saboreado por el abuelo, al pasar por su boca potencia en *sapere*² el ají que saborea su familia.

El primer alimento de los bebés es la leche materna, pero su primer alimento extra-materno son bocados de esta cocción de ají, saboreados por la madre, que han sido previamente saboreados por el abuelo. Este debe ser el primer alimento del bebé, puesto que yubuji es la planta que permitió la facultad *monoiboiraji* (facultad de habla) a la nueva generación de las gentes del amazonas en su diferenciación lingüística y dialectal. Así, este alimento primordial para el bebé, permitirá diseminar en él la facultad *monoiboiraji* en su particular diferenciación lingüística y dialectal (muinane, uitoto y sus dialectos: nipode, minika, mika, búemiraña, nonuya, etc.). Al picar la boca y la lengua del bebé, él saborea el *sapere* del abuelo adscribiéndose a su territorialidad y espaciamento del sabor cultural que se manifiesta en la lengua que habla su étnia.

En el aprendizaje chamánico la prescripción de comer este ají se acentúa mucho más. El chamán consume esta cocción de ají en un recipiente especial, el

1. Torta o arepa de yuca amarga (*Manihot esculenta*).

2. *Sapere*: del lat., “sabor, saber”.

aprendiz debe alimentarse de las sobras que deja el abuelo-chamán. El abuelo José García explicaba que solo así se podía acceder al saber del abuelo. Yubuji gesta la facultad de habla. Al impregnarse con la saliva del abuelo, este alimento se potencia en el *sapere* chamanístico, el cual será saboereado por el inicio para contagiar su boca de saber chamanístico: las palabras del chamán no son solamente facultad de habla (*monoiboiraji*), en ella habla un saber que se expresa como *yodé* (discurso mitológico) del cual se despliega el *ráfue* (palabra-saber chamanística).¹ Con los bocados de la madre, el niño accede a la facultad de habla. Con las sobras del chamán, el joven accede a la palabra-saber.

Yubuji, como alimento picante, es ante todo un diseminador del habla, de intensidades del habla. Si un hombre se ha disgustado con su mujer y desea regañarla, consume mucho ají y cuando su boca esté a fuego por el picante, le habla en forma suave, pero ella sentirá que esas palabras queman. Al llegar un visitante a una maloca, si es bienvenido se le ofrece ante todo el alimento femenino primordial: la cocción de ají acompañado de cazabe. Mientras el visitante consume el alimento ají, se activa alrededor de él una discursividad respecto al motivo de la visita. El ají activa las relaciones de amistad y alianza.

Entre los miraña, una de las étnias del complejo cultural nuiname-uitoto, se dice del uso del ají:

Dentro de los tratamientos mágico-medicinales, que se realizan con esta especie, se encuentra mezclar el polvo del ají seco con la sal vegetal para estimular el apetito; cuando se trata al enfermo con breo (incienso), *Protium* sp., se prepara una mixtura con ají y se incinera, para “curar” la locura producida por el calor de los espíritus de los animales; el jugo se aplica en las fosas nasales para contrarrestar el efecto del “chandul”,² especialmente en las jóvenes. A los niños y a las mujeres se les “cura” con este fruto después del parto, para que puedan comer carne de cacería con tucupí³ y no envejecan prematuramente. Durante los tratamientos con esta especie, el enfermo y el curandero no deben ingerir cacería mayor y tiene que “curar” las aves como gallineta, paloma, panguana, previamente a su consumo. [...] El ají es conocido comúnmente como el tabaco de la mujer. Para efectuar los tratamientos, el curandero deberá

1. Respecto a la palabra-saber chamanística en los muinane y los uitoto, se puede consultar el texto de William Torres C. (1987-1988).

2. Chandul: afrodisíaco seductor.

3. Tucupí: pasta de ají.

conocer y contar la historia respectiva; este es un requisito indispensable para aliviar las dolencias (La Rotta, 1991: 230).

III

Podemos precisar el transcurso yubuji: del picante al habla, como una cartografía del cuerpo en la que se trazan longitudes y latitudes.

Un cuerpo puede ser cualquier cosa, un animal, un cuerpo sonoro, un alma o una idea, un corpus lingüístico, un cuerpo social, una colectividad. Llamamos longitud de un cuerpo cualquiera al conjunto de relaciones de velocidad y lentitud, de reposo y de movimiento entre partículas que lo componen desde este punto de vista, es decir, entre elementos no formados.¹ Llamamos latitud al conjunto de los efectos que satisfacen a un cuerpo en cada momento, esto es, los estados intensivos de una fuerza anónima (fuerza de existir, poder de afección). De este modo, establecemos la cartografía de un cuerpo. El conjunto de las longitudes y las latitudes constituye la Naturaleza, el plan de inmanencia o de consistencia siempre variable, incesantemente revisado, compuesto, recompuesto por los individuos y las colectividades (Deleuze, 1984: 165-166).

Una cartografía del cuerpo-yubuji constituye su *ethos*, su etología en las culturas muiname-uitoto.

Si, como conceptúan Gilles Deleuze y Félix Guattari, la longitud de un cuerpo está compuesta por partes extensivas bajo una relación, y la latitud está formada por partes intensivas bajo una capacidad, podemos trazar un cuadro del cuerpo-yubuji en su transcurso del picante al habla. En él se puede conceptuar la Naturaleza del cuerpo-yubuji, como su plan de inmanencia o de consistencia.

1. "Cf. Lo que Spinoza llama los 'cuerpos más simples'. No tiene ni número ni forma o figura, pero son infinitamente pequeños y proceden siempre por infinidad. Solo poseen forma los cuerpos compuestos, a los que los cuerpos simples pertenecen conforme a tal o cual relación" (Nota de Deleuze, 1984: 165).

NATURALEZA DEL CUERPO-YUBUJI: DEL PICANTE AL HABLA

Longitudes: partes extensivas bajo una relación.	Latitudes: partes intensivas bajo una capacidad
1. Procedencia femenina: pezón de la teta de Buinaño-danzante-humorística (pezón-ají).	1. Picante que hace hablar: facultad de habla (<i>monoiboiraji</i>) en diferenciación lingüística y dialectal, en las gentes de la nueva generación.
2. Sembrado territorialmente: en la chagra y en la huerta de la maloca, como labor femenina. Transformado en alimento y ofrecido siempre caliente por las mujeres.	2. Saboreado colectivamente como diseminador de intensidades del habla: a. El <i>sapere</i> del abuelo que saborea la familia. b. Bocados de la madre al bebé para adscribirlo a la territorialidad lingüística y dialectal, y al espaciamento del sabor natural. c. Sobras del <i>sapere</i> del abuelo-chamán saboreadas por el iniciado para contagiar su boca de <i>sapere</i> -chamanístico: <i>yodé</i> (discursividad mitogónica) y <i>ráfue</i> (palabra-saber chamanística). d. Hospitalidad (alimento ofrecido al visitante) para conversar: establecimiento y permanencia de amistad y alianzas.
3. Mezclas y usos curativos (miraña): a. Mezclado con sal vegetal. b. Incienso con breo (<i>Protium</i> sp.). c. Insuflación por fosas nasales. d. Conjurante de mujeres y niños postparto.	3. Curaciones chamanísticas (miraña): a. Al estimular el apetito. b. Curar la locura. c. Contrarrestar la acción producida por “Chundul” (afrodisiaco-seductor) a las jóvenes. d. Conjurar carnes de animales que pueden afectar al cuerpo con potencias anómalas. Prevenir vejez prematura. e. Saber sus conjuros (palabras chamanísticas), usos y contar sus mitogonías.

Buyuji surge en la intensidad de la desorganicidad del cuerpo gestado en danza-humorística de Buinaño, desde allí traza su cartografía: un órgano se desorganiza para constituir un cuerpo. Movimiento de extensión, de desagarramiento para producir un devenir: de un órgano erótico y lácteo deviene un cuerpo picante que hace hablar en el saborear. En este devenir acontece el habla en diferenciación lingüística y dialectal. Este acontecimiento se enuncia: enunciados mitogónicos, enunciados chamanísticos. Este acontecimiento genealogiza un *ethos*: la etología-yubuji, sus longitudes y latitudes. En su longitud hay velocidades intempestivas como la que va del desgarramiento del órgano de Buinaño al grito de la palabra, en el que al invocar la gente su filiación familiar se enuncia la alianza de reconocimiento lingüístico: “Cada quién habló, casi en grito, en su propio idioma: ¡Ay, Mamá! ¡Ay, Papá!”. La danza-humorística en desorganicidad del cuerpo activa la danza-lengua-habla. Hay movimientos de lentitud en la cosecha femenina de yubuji y en

la cocción del alimento que da lugar a su poder de afección en el saborear colectivo del *sapere* del abuelo para producir el contagio en la boca familiar: los que se reconocen en mismidad de éthnos. Esta lentitud es una lentitud cálida: alimento cálido para espacializar el *sapere*, el sabor-saber cultural. Hay movimientos de reposo para encontrar cuerpos aliados (sal vegetal, breo) con los que se mezcla como una fuerza anónima para producir curaciones chamanísticas, como actos guerreros para potenciar la vida. Estos estados intensivos son el transcurso de su latitud: facultad de habla, diferenciación lingüística, *sapere*-chamanístico, hospitalidad, alianzas, potenciación de vida.

Esta cartografía de la Naturaleza del cuerpo-yubuji no es única, es multiplicidad. El devenir yubuji del pezón-teta de Buinaño no es único, es multiplicidad de devenires. Buinaño es la mujer celestial (Buina: celeste; -ño: sufijo de feminidad).¹ La desorganicidad de su pezón-teta para devenir cuerpo-yubuji traza una Naturaleza enteógena de esta cartografía. El plano de consistencia del cuerpo-yubuji es potencia enteógena. Esta potencia es su *ethos*, su etología. Una planta enteógena es aquella que al aliarse con otros cuerpos potencia actos chamanísticos y chamaniza su existencia.

Referencias bibliográficas

- Deleuze, Gilles (1984). *Spinoza: filosofía práctica*. [Traducción del francés por Antonio Iscohatado]. Barcelona: Tusquets.
- La Rotta, Constanza (1991). *Estudio etnobotánico sobre las especies utilizadas por la comunidad miraña. Amazonas-Colombia*. Bogotá: WWF - FEN.
- Torres C., William (1987-1988). “La palabra-saber del Nimáirama: Chamán Múruí (Huitoto)”. *Revista de la Universidad Nacional*, n° 16, diciembre-abril, Bogotá.

1. Lengua uitoto, dialecto búe. Todas las palabras utilizadas en la parte mitogónica y etnográfica de este texto provienen de este dialecto. El abuelo José García, siendo muinane, hablaba también esta lengua.

Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá¹

SONIA SERNA

El estereotipo exige, para su significación exitosa, una cadena continua y repetitiva de otros estereotipos.

– Hommi Bhabha ([1994] 2002:102).

De modo preliminar

En el barrio La Candelaria, sobre la carrera quinta con calle doce se encuentra la discreta puerta y el imperceptible aviso que, para no desentonar con la estética del barrio, tiene que reservarse el colorido que caracteriza a los demás restaurantes de su clase. Secretos del Mar lleva veintitrés años en ese mismo lugar, ofreciendo de domingo a domingo “la comida típica del Pacífico”. Jesús Alomía, su propietario, afirma que este fue el primer restaurante del Pacífico en la ciudad, y que él, sin haber sido cocinero, dejó el ejercicio profesional del Derecho para traerse a la capital los sabores que llevaba tantos años extrañando. A finales de los setenta se vino a Bogotá a terminar el bachillerato y a hacer su carrera universitaria, la cual, aunque ha ejercido poco, lo ha hecho sensible a los asuntos más complejos que

1. Este artículo es un resultado del proyecto “Sabores del Pacífico en Bogotá”, financiado por Colciencias y el Programa Jóvenes Investigadores e Innovadores, Virginia Gutiérrez de Pineda. Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2009. Fue publicado originalmente en *Tabula Rasa*, n° 14, enero-junio, pp. 265-294. Bogotá: Instituto Pensar, Pontificia Universidad Javeriana.

atraviesa la gente de su región. Secretos del Mar, dice Jesús, llegó para que la gente del Pacífico “no pasara más trabajos con la comida”, para que todo migrante de su tierra pudiera sentirse cómodo comiendo las comidas regionales tantas veces como le apeteciera, pero también como un lugar de encuentro, como un espacio para socializar y reconocerse colectivamente en asuntos tan específicos como el ser negro¹ en Bogotá, o tan globales como el ascenso de un artista negro en el cine de Hollywood.

“Mejor dicho, esta es una embajada del Pacífico”, dice Jesús. Pero es evidente que el restaurante ha trascendido lo regional y que allí converge, en general, gente que se reconoce como *afro*. Jesús, comenta lleno de orgullo, que uno de sus clientes más constantes fue el maestro Manuel Zapata Olivella, quien frecuentaba el restaurante para comer y para acompañar la tertulia semanal El Quilombo, la cual se llevó a cabo en el restaurante durante algún tiempo, y en la que se discutían desde las variaciones del menú hasta los más álgidos temas políticos del momento. Entre los logros más importantes de este colectivo se cuenta haber sacado del aire el comercial de Calimeno,² por considerarlo ofensivo y estereotipante.

El restaurante tiene una decoración sobria, con algunas fotografías de paisajes del Pacífico y dos monumentales cuadros de Malcolm X y Martin Luther King, a quienes Jesús reconoce como destacadas figuras de la lucha por los derechos de la gente negra en Norteamérica y el mundo. Hay también un pequeño cuadro del maestro Zapata Olivella, y en la parte baja de la barra la programación de las actividades culturales, académicas, conciertos y todo tipo de noticias relativas a la población negra.³ En el restaurante se puede comprar, además, el semanario chocoano *Chocó 7 Días* y algunas ediciones de la *Revista Afro*.

Pero no toda la clientela es gente negra, del Pacífico, o amigos; Secretos del Mar atiende diariamente a todo tipo de público. El menú no es muy diferente al

1. Pese a que “negro” es una categoría a menudo criticada o soslayada por los académicos (por el haz de connotaciones racistas, coloniales y esclavistas que la atraviesan), hablo acá de “gente negra” entendiendo la categoría como una construcción histórica que determina una forma de percepción basada en fenotipos. De ahí que la gente blanca o mestiza de la capital quede agrupada bajo la categoría “no negros”.

2. Una pauta publicitaria de salsa de tomate Fruco, en la que tres hombres negros con supuesto acento del “Pacífico” tratan de esquiar sobre el nevado del Ruiz.

3. Como la muerte de Michael Jackson, el regreso de Whitney Houston a los escenarios, la elección del *casting* para la versión colombiana de Grey’s Anatomy sin negros, el subempleo como la principal opción laboral para la gente negra en el país y varios recortes sobre las actividades del presidente de los Estados Unidos, Barack Obama.

de los demás restaurantes del Pacífico en la ciudad. Ofrece para el “corrientazo”¹ pescado frito o sudado acompañado con arroz de coco y patacón, y a la carta se pueden pedir arroz con camarones, cocteles y ceviches de mariscos, y diferentes pescados fritos. En la oferta de bebidas no faltan la limonada y el jugo de borojó.² Los precios oscilan entre 5 mil y 35 mil pesos.³

Sin embargo, el más popular de sus platos es el “arroz endiablado” un invento personal, que ha cautivado el paladar de sus comensales negros y no negros, y que se ha convertido en el sello particular de Secretos del Mar, por el cual muchos de sus clientes lo privilegian sobre otras opciones.

El restaurante tiene dos plantas. Lo atienden, además del propietario, mujeres negras del Pacífico (de Condoto, Quibdó y Buenaventura), dos de las cuales son meseras y las otras tres se ocupan de la cocina. Jesús se encarga de cobrar en la barra y de servir los licores para los comensales que quieran acompañar sus mariscos con algún trago fuerte. Abren todos los días de 11 a.m. a 8 p.m., sirven almuerzos y cenas, y el día más concurrido es el domingo. Mientras los clientes se deleitan con los sabores del Pacífico, se escucha de fondo una música que varía entre el currulao, el blues y el jazz, tres ritmos vinculados a gente negra de diferentes latitudes que Jesús alterna sin ningún reparo.

En el restaurante es clara la influencia del activismo y la cultura popular negra norteamericana, país en el que Jesús vivió algún tiempo –mientras un primo se hizo cargo del restaurante–, y del cual tomó varios elementos para definir su propia identidad como afrocolombiano, y su posición como activista. Jesús está acostumbrado a que pasen por su local reporteros de prensa y de televisión, investigadores sociales, líderes o miembros de grupos de base. Su restaurante es un referente para la población negra en la ciudad y para quienes se interesan en ella.

Sin embargo, Secretos del mar es la excepción a la regla de los restaurantes del Pacífico en Bogotá. El grueso de los demás restaurantes están lejos de ser “embajadas del Pacífico” o de ofrecer sus platos para que la gente de esa región “no

1. Es otra manera de nombrar la “comida corriente” o “almuerzo ejecutivo”. Hace referencia a un almuerzo completo (sopa, plato fuerte, bebida y postre) que es el más barato del menú y que se ofrece diariamente en ciertos restaurantes sin que hayan muchas opciones de modificar sus componentes. Pedir un corrientazo se opone a pedir a la carta.

2. Fruto de un arbusto endémico del bosque húmedo tropical en Centroamérica y Colombia. Se utiliza para preparar jugos, compotas, mermeladas, caramelos, vino, entre otros. Es conocido popularmente por sus propiedades nutricionales, medicinales y afrodisiacas.

3. Precios para el año 2009. Un dólar corresponde a dos mil pesos, aproximadamente.

pase más trabajos con la comida”, primero, porque difícilmente hay algo que se pueda llamar “comida típica del Pacífico” y, segundo, porque la clientela del día a día no es precisamente gente negra –aunque no están excluidos–. En Secretos del Mar extrañé, respecto a la mayoría de los otros restaurantes del Pacífico, la puesta en escena del mar y de paradisíacas playas generalmente acompañadas con imágenes de exuberantes mujeres. Aunque hay cuadros con paisajes de Tumaco y Buenaventura, la evocación de la costa no es el estilo del restaurante, pues se han privilegiado las imágenes de líderes políticos. No obstante, más tarde habría de toparme con la iconografía de las palmas cocoteras y las alusiones afrodisíacas en la tarjeta con que se promociona el restaurante. Y es que en Bogotá, la relación establecida entre el Pacífico, la playa y el mar se afina con particular fuerza en esos espacios gastronómicos. La naturalización basada en estereotipos es explotada a través de la comercialización de comida en los restaurantes. El estereotipo es usufructuado y, simultáneamente, reificado.

Por ello Secretos del Mar no solo es mi punto de partida, sino el de ruptura, la inflexión desde la cual se articula mi análisis. Con un recorrido que abarcó al menos medio centenar de restaurantes ubicados en toda la ciudad, es difícil mantener la idea de que hay un “verdadero” restaurante del Pacífico, o una “verdadera” comida del Pacífico. La inquietud que se desprende, entonces, es por qué en una ciudad como Bogotá esa categoría terminó incorporando y homogenizando una región compleja y heterogénea. La hipótesis planteada es que estos restaurantes son una suerte de dispositivo que produce y reproduce unas imágenes románticas sobre negritud, derivadas de unas también ideas románticas sobre el Pacífico, en un proceso que naturaliza la equivalencia entre un Pacífico de costa y gente negra, y que margina otra gente y otras geografías. Mi propósito es desnaturalizar algunos estereotipos, así como la idea de que los restaurantes del Pacífico son expresión de la comida del Pacífico. Para tejer mi argumento, comienzo con una revisión de la literatura que se ha producido en Bogotá sobre gente negra. Con ella trato de evidenciar algunas de las imágenes que han circulado con particular visibilidad, y hago hincapié en lo que ha sido dicho para el caso de los restaurantes. En esta parte cuestiono y busco intervenir en los imaginarios académicos (de los antropólogos, especialmente) y en los modos en que producimos conocimiento sobre gente negra en la ciudad. Después, hago un recorrido por algunos restaurantes, describiendo etnográficamente las facetas que son relevantes para mi argumento, y dedico un espacio a los testimonios de los comensales entrevistados. Finalmente, articulo mi reflexión al estereotipo como categoría analítica.

La matriz rural-fluvial-Pacífica y los estudios sobre gente negra en la ciudad

Hoy en día es impreciso decir, a diferencia de hace una década o menos, que los estudios dedicados a comprender las dinámicas histórico-culturales de la gente negra en Bogotá son marginales. En los últimos diez años este tipo de investigaciones ha tenido una suerte de explosión que difícilmente se compara con otro contexto urbano del país, y que ha significado numerosos y valiosos aportes provenientes de todas partes: la academia, las instituciones oficiales, las ONG, las organizaciones de base, entre otras. Al examinar esta literatura en aras de construir un estado del arte y de mirar en qué medida mis inquietudes, efectivamente, se pueden articular a esta tradición –la de estudios sobre gente negra en Bogotá–, no pueden pasarse por alto algunas de las dificultades teóricas y metodológicas que ha tenido tal tradición en su desarrollo.

La principal, que ha sido común a la mayoría de los trabajos sobre gente negra en contextos urbanos en el país, tiene que ver con la dificultad de construirse como una tradición que responda al reto de pensar “lo negro” lo suficientemente distanciado de los constreñimientos y especificidades propias de la tradición desarrollada para reflexionar sobre el Pacífico rural. Estudios anteriores han señalado la asimétrica concentración de investigaciones en esta región, versus lo hecho para ciudades, y en contraste con la evidencia demográfica que prueba que la población negra se encuentra ubicada, con una amplia mayoría, en las ciudades.¹ Una primacía que, no pocas veces, ha terminado por estructurar las representaciones académicas –y políticas– de lo negro en el país (Agudelo, 2005; Rúa, 2004).

Que el Pacífico rural se erigiera como el paradigma de lo negro en Colombia ha significado que la visibilidad de la identidad negra esté construida “básicamente con referencia [...], tanto del estado como de la academia y de los movimientos negros, al origen rural o en todo caso no urbano de las poblaciones afrodescendientes” (Agudelo, 2004: 174). Así, “lo negro” ha sido recurrentemente representado como migrante, desplazado y en relación a un origen que definitivamente no está en la ciudad (Agudelo, 2005). Este tipo de imágenes ha terminado por reducir “lo negro” a meros estereotipos y por obliterar las diversas manifestaciones identitarias y las maneras en que estas llegan a ser construidas. De este hecho se desprenden, además, una serie de interpretaciones culturalistas-etnicistas (apolíticas y deshistorizadas) que enfatizan en la relación entre gente negra y tradición,

1. Cerca del 69,4 % de los negros del país están en las ciudades, principalmente en Bogotá, Medellín, Cali y Cartagena (Urrea et ál. 2004).

entre identidad y territorio, y en las dinámicas de construcción de identidad en la ciudad, las cuales son pensadas, primero como una ruptura y, segundo, como la búsqueda por restablecer la continuidad y reivindicar un pasado y unos modos de vida aprendidos en otra parte.

Entonces lo problemático no es tanto el énfasis en estas características, como los olvidos y silencios que borran la pluralidad de las experiencias urbanas. La ciudad no puede ser vista como un “cementerio de la cultura” (Rúa, 2004: 344), ni puede ser entendida como un espacio que despoja a quienes viven en ella de sus “identidades ancestrales”. La ciudad, más bien, implica una modalidad de la experiencia que tiene unas singularidades y unos procesos sin resultados garantizados. Es un importante registro “donde se recrean nuevas y heterogéneas formas de apropiación y significación del espacio y construcción de referentes de identidad” (Camacho y Restrepo, 1999: 8). La complejidad de reflexionar sobre las identidades que se creen cerradas en contextos urbanos radica en que en ellos

las poblaciones negras aparecen menos asibles como comunidades, se hace más clara fragmentación de la noción de cultura como unidad discreta, monolítica, compartida y estática [...]. La “tradicción” es menos evidente, se mezclan prácticas y discursos de diversos orígenes [...]. No obstante, estas dinámicas no significan la simple disolución de la alteridad cultural ni, mucho menos, pueden ser acertadamente interpretadas desde el modelo de la pérdida o de una mecánica imposición que produce un lineal cambio cultural (Restrepo, 1999: 228).

No quiero decir con esto que las investigaciones hechas para Bogotá están articuladas desde un tipo de análisis que se consideraría miope, ni mucho menos que lo adelantado hasta ahora no tiene validez alguna. Mi intención es, más bien, señalar el campo de oportunidades que con frecuencia perdemos por no salirnos de las categorías y métodos que han sido útiles para pensar la gente negra en otros momentos y lugares. Este trabajo, en particular, ha devenido siempre con referencia a la pregunta de si es posible hacer este tipo de investigaciones tomando distancia de tales conceptualizaciones, y en qué manera se abona el terreno de intervención política y académica con ese gesto.

Una tradición para Bogotá

Como mencioné, en Bogotá se ha acumulado un significativo número de investigaciones que reflexionan desde diferentes lugares, disciplinas y encuadres

sobre las dinámicas relativas a la gente negra en esta ciudad y en algunos de los municipios contiguos. Los principales temas que se han abordado, desde espacios políticos o académicos, son: la demografía (Arocha et ál., 2002; Maya, 2003; Mosquera, 1998; Urrea et ál., 2004; Barajas, 2002), el desplazamiento (Arocha et ál. 2002; Cabezas, 2004; Bello y Mosquera, 1999; Tavera, 2004), la migración (Arocha et ál., 2002; Abello, 2003; Aguilar, 1995; Balanta y Monroy, 2001; García y Gutiérrez, 2003; Luna, 2007; Melendro, 1996; Mosquera, 1998; Rodríguez, 2004), las estrategias de inserción (Arocha, 2002; Mosquera, 1998; Godoy, 2003; Meza, 2003; París, 2003; Piedrahita, 2003; Vargas, 2003), el multiculturalismo (Mosquera, 1990; Morales, 2002; Herrera e Ibarra, 2004; Viveros, 2008), la discriminación (Arocha et ál., 2002; Arocha, 2007; Mosquera, 1998; Jiménez, 2005; Vásquez, 2007; Vargas, 2007; Viveros, 2008), el género (Arango, 2007; Viveros, 2008; Rodríguez, 2004), la economía (Arocha et ál., 2002; Meza, 2003; Pulido, 2003), la expresión de las identidades culturales –música, comida, peinado, religión– (Arocha, 2007; Arocha et ál., 2002; Castro, 2005; Díaz, 2002 y 2008; García y Gutiérrez, 2003; Godoy, 2003; París, 2003; Tavera, 2004; Velasco, 2003; Uribe, 2008), las “huellas de africana” (Arocha et ál., 2002; Vargas, 2003; Godoy, 2003; Meza, 2003; París, 2003), las relaciones interculturales (Mosquera, 1998; Villa y Quiñónez, 2004; Viveros, 2008), los procesos de organización en la ciudad (Luna, 2007), y los lugares de encuentro (Ávila y Gómez, 2005; Vargas, 2003; Godoy, 2003; París, 2003), entre otros.

El primer estudio encontrado hasta ahora sobre población negra en Bogotá es un trabajo de grado en historia del año 1974, que aborda el tema de la esclavitud en la primera mitad del siglo XIX (Galvis, 1974), pero es solo hasta los noventa que aparecen en escena las preguntas que darán luz a nuevas investigaciones. Diseminadas por toda la década es posible hallar menos de una decena de referencias bibliográficas, que se pueden pensar como iniciativas aisladas –las cuales tienen poco o nada que ver entre sí–, que están vinculadas a universidades e instituciones diferentes, pero que versan sobre los mismos temas: la caracterización de la población negra en los barrios en los que su presencia es más destacada, la construcción de una cartografía para ver su distribución en la ciudad, el análisis de la migración y de los procesos de adaptación al nuevo contexto (Aguilar, 1995; Melendro, 1996; Barajas, 1992; Díaz, 1998; Mosquera, 1998; Rodríguez, 1994). Solamente un par de publicaciones son aportes desde la historiografía (Díaz, 1994 y 1998), concretamente sobre el sistema esclavista urbano-regional en Santafé de Bogotá en los primeros cincuenta años del siglo XVIII. Destaco estos trabajos ya que, aunque piezas sueltas, fueron los que abonaron el terreno sobre el que, en la siguiente

década, se levantó la más importante tradición de estudios sobre gente negra para un contexto urbano en el país.

En los últimos diez años se ubican más de medio centenar de investigaciones, la mayoría de las cuales corresponden a trabajos de grado presentados en las facultades de ciencias sociales, humanidades y comunicación en diversas universidades de la ciudad. Actualmente, ese número no hace sino crecer. Son significativas, también, las contribuciones hechas desde las instituciones estatales, comunidades de base y ONG. Se destacan los aportes articulados desde el Grupo de Estudios Afrocolombianos de la Universidad Nacional, especialmente los que salieron a la luz entre el 2002 y el 2003, años en los que se llevó a cabo el proyecto “Rutas, senderos y memorias de los afrocolombianos en Bogotá”, el cual permitió la vinculación de un importante número de estudiantes de pregrado quienes, bajo unos lineamientos específicos, exploraron diversas vetas de las identidades culturales de los afrocolombianos en Bogotá (Abello, 2003; Godoy, 2003; Meza, 2002; París, 2003; Pulido, 2003; Sarmiento y Torres, 2005; Urrego, 2002; Velasco, 2003). Este grupo interdisciplinario sin duda sentó un precedente, no sólo porque algunos de los resultados se reelaboraron en artículos y libros –lo que ha hecho más fácil su divulgación–, sino porque se consolidaron como un punto de partida, como un cúmulo de referencias ineludibles para quienes quieren pensar asuntos afines. El modelo de análisis usado por este grupo se basa en la búsqueda de rupturas y continuidades y ha influenciado algunas investigaciones posteriores (Ávila y Gómez, 2005; García y Gutiérrez, 2003; Jiménez, 2005; Quintero, 2005; Rodríguez, 2006). Por otros lados han emergido con mucha fuerza, y en marcos analíticos transdisciplinarios, nuevas preguntas de investigación que hacen lecturas inéditas sobre temas como, por ejemplo, el género y la sexualidad (Arango, 2007; Vivieros, 2008), las intersecciones entre raza y clase (Gil Hernández, 2010) el racismo en ámbitos escolares (Vásquez, 2007), la discriminación (Meertens et ál., 2008 y Viveros, 2008), los procesos organizativos en la ciudad (Luna, 2007).

En cuanto a las categorías de enunciación, casi todos los autores usan el prefijo *afro* para precisar a sus sujetos de estudio: afrodescendientes, afrocolombianos, afrobogotanos, afropacíficos, afrochocoanos, fromigrantes, afrocaribes, afrobaudoseños. La categoría *negro*, aparece marginalmente, y nunca sin que se haga alguna salvedad sobre su elección. Extraviadas en algunas líneas figuran otras como *niches*, *libres*, *palenqueros*, *renacientes*, *maguiseños*, éstas últimas siempre como alternativas a las categorías raciales.

Comida y gente negra: dos viejos amigos

En gran parte de la literatura revisada hay alusiones al tema de la comida y las cocinas de la gente negra. Los restaurantes aparecen una y otra vez con una particular centralidad, la cual revela un curioso consenso sobre estos como espacios en los que las identidades de la gente negra se recrean con plenitud, además de ser destacados como importantes fuentes de empleo y privilegiados lugares de encuentro (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

En general, la cartografía de los restaurantes del Pacífico que emerge de esas lecturas, tanto de los textos que hacen aportes concretos y abordan el tema a partir de preguntas por la fundación de los restaurantes, la estética, el menú (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003), como los que se aproximan al tema para iluminar otros asuntos (Vargas, 2003; Viveros, 2008; Arocha et al., 2002; Atlas, 2003; Tavera, 2004; Mosquera, 1998), coinciden en que estos establecimientos ocupan hoy en día un importante lugar en el orden social de la capital y hacen parte de su experiencia cotidiana, lo que de algún modo significa la eficaz incorporación de un grueso de la gente negra a la ciudad y, sobre todo, su visibilización.

Mara Viveros (2008), por ejemplo, usa los restaurantes para poner en contexto su reflexión sobre lo que denomina *la gramática racial* y la manera en que ésta estructura los encuentros y desencuentros heterosexuales interraciales en Bogotá. La autora da cuenta de las dinámicas sociales y culturales de la población negra en alusión a su innegable presencia en la ciudad que cada vez se hace más evidente en espacios como las ventas ambulantes de frutas tropicales o dulces, obras de construcción, labores domésticas, peluquerías, discotecas y “pescaderías con nombres evocadores como Secretos del Mar o Ricuras del Pacífico” (2008: 250). Lina Vargas (2003), mientras recorre la ciudad para dar cuenta de las peluquerías y de “la poética del peinado afrocolombiano”, no pasa por alto los locales dedicados a ofrecer alimentos, en especial aquellos que ubicados cerca a las peluquerías, refuerzan las dinámicas de confluencia y recreación de las identidades negras, como en el caso de los dos restaurantes que, para la época de su investigación, estaban abiertos en Galaxentro 18.¹ En el *Atlas de las culturas afrocolombianas* (2003) se les reconoce como un área de prestación de servicios que, como las peluquerías y discotecas, son opciones laborales importantes para la gente negra en la ciudad. En este mismo sentido, Tavera (2004) reflexiona sobre el lugar de los restaurantes de

1. Centro comercial ubicado en el centro de Bogotá, en la esquina de la carrera décima con calle dieciocho.

cara a las dinámicas de migración como una de las principales fuentes de empleo para las mujeres recién llegadas a la ciudad. Morales (2003), a su vez, argumenta que la población negra a través de la comida ofrecida en los restaurantes posicionó usos y costumbres gastronómicas “antes no conocidos en la ciudad” (2003: 632). Por su lado, Mosquera (1998) ve en ellos una forma de reacción frente a la discriminación, ya que permiten insertarse a la economía de la ciudad y son “lugares en donde el mundo negro y no negro se encuentran de manera respetuosa” (1998: 49). Y Luna (2007) los pone como explícitos motivos para la migración: la gente negra se viene a la ciudad a abrir estos restaurantes. Arocha et ál. (2002), por su lado, ven estos establecimientos en términos de una conquista, ya que “le cambiaron la cara a la Candelaria, cuna de la aristocracia bogotana” (2002: 115), aunque en un texto posterior (2007) denuncia que con la comercialización de las comidas tradicionales o étnicas del “afropacífico” se simplifican y depredan los patrimonios simbólicos de los pueblos en los que tales tradiciones pertenecen. Ante esto que él llama *etnoboomb*, propone alternativas pedagógicas que impidan “usurpaciones y canibalizaciones” (Arocha, 2007: 93), tales como documentos explicativos que acompañen las cartas de los restaurantes en los que se dé cuenta de los vínculos entre territorio y de universos estéticos y simbólicos que convergen en las ollas.

La percepción emitida desde los medios de comunicación, a través de documentales o notas de prensa, va en la misma dirección. En un especial sobre “el pueblo afrocolombiano y negro” el portal Misión Bogotá publicó una nota titulada “Crónica de una pescadería en el centro de la ciudad”, en la cual Secretos del Mar es presentada como “una pequeña embajada de afrodescendientes y negros colombianos [que] funciona en Bogotá [...] un punto de encuentro obligado de los habitantes afro de la ciudad” (Misión Bogotá, 2006). En la versión electrónica de *Plaza Capital*, el periódico de los estudiantes de periodismo y opinión pública de la Universidad del Rosario, se reporta que estos restaurantes

funcionan como centros de reunión de la colonia afro del Pacífico en Bogotá. Allí sus miembros llegan a trabajar, se conocen y se hacen amigos. Algunos incluso se enamoran [...]. Todos los días se dan cita gran cantidad de afrocolombianos de todos los rincones del Pacífico que además de ir detrás de un plato de comida que los transporte a su tierra por un momento, también van a encontrarse con sus coterráneos y a conocer las últimas noticias de sus lugares de origen. [En los restaurantes] encontraron un pequeño oasis en la jungla de asfalto, un pedazo del Pacífico en Bogotá (Peñarredonda, 2005).

En una nota del periódico *El Tiempo* se afirma que hay “actualmente en Bogotá muchos sitios de comida marina creados por los hijos de África nacidos en esta tierra” y que estos son “sitios de encuentro, de identidad, un palenque o quilombo, un lugar de reunión de todos los africanos nacidos en Colombia” (*El Tiempo*, 2003). Por su lado, el equipo del programa *Cultura capital* del Canal Capital, transmitido el 29 de julio de 2009, quiso rendir homenaje al Pacífico colombiano deteniéndose a mirar la experiencia de la gente de esa región que vive en la ciudad. En una breve nota sobre los restaurantes se trató de mostrar cómo es que se reproducen las prácticas alimentarias de los migrantes “lejos del calor y las olas del más grande océano del mundo” (Canal Capital, 2009).

Como vemos, de la academia a los medios de comunicación, la imagen que se presenta y se reproduce sobre los restaurantes del Pacífico no es muy distinta. Predomina, claramente, su comprensión como sitios de encuentro y espacios de recreación de las identidades culturales, y se habla de ellos desde la experiencia de apenas unos cuantos locales, cuando no de uno solo (Secretos del Mar).

Los restaurantes del Pacífico en Bogotá ya han sido objeto de investigación

Las investigaciones que de manera directa se han preguntado por los restaurantes, aunque de un modo más amplio y detallado, versan sobre estos mismos asuntos. Apoyados en el trabajo de campo en locales concretos, buscan responder inquietudes asociadas a la visibilidad de la población negra en la ciudad, el papel de los restaurantes como sitios de encuentro, las redes de apoyo, las dimensiones domésticas y comerciales de la preparación y consumo de los alimentos, las transformaciones y permanencias de las prácticas culinarias, la persistencia cultural y el ejercicio de la memoria. También abordan estos establecimientos en su realidad más empírica: horarios, decoración, personal, menú, entre otros (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

Este grupo de trabajos explora con especial detalle los restaurantes ubicados en el centro de la ciudad, concretamente en Lo mejor del Pacífico y Mesón del Pacífico, en Chapinero; Secretos del Mar, en la Candelaria; El Imperio del Pacífico, Pescadería Tropical y Sabores del Pacífico, en la calle cuarta con veinte; Los auténticos del Pacífico, en la calle octava con diecisiete; Aires del Pacífico, en la calle veintitrés con carrera sexta; Sazón chocoano en Galaxcentro 18 (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy 2003, Rodríguez, 2006).

Sin desconocer el valioso aporte que estas investigaciones hacen, quisiera señalar algunas generalizaciones y omisiones que de ellos se deducen, en aras de

justificar mis propias preferencias y estrategias a la hora de abordar el problema y enfrentar el trabajo de campo. Lo que pienso es que la dificultad para salir de algunos de los lugares comunes y la naturaleza tan meramente descriptiva de estos trabajos ha terminado por reforzar las representaciones más generalizadas y estereotipadas sobre la gente negra en la ciudad.

Tal es el caso de la relación aparentemente inalienable entre gente negra y comida, y más específicamente entre mujer negra y comida. Los imaginarios sobre las destrezas culinarias e “incomparable sazón” de las mujeres negras son expresadas en frases como “desde la colonia los negros y negras se distinguieron por sus habilidades culinarias” (Rodríguez, 2006:16), o “el sabor del negro es algo que va de más allá de sus preparaciones culinarias, es algo que se inscribe en la esencia misma del ser afrocolombiano” (Rodríguez, 2006:137). Así, cuando se quiere referir el éxito que los restaurantes del Pacífico han tenido en la ciudad, siempre se hace énfasis en la buena calidad de la comida y en cómo los comensales la prefieren basados en su gusto por la sazón de las mujeres negras. Ningún trabajo problematiza esta relación, más bien se hace hincapié en la especificidad de los sabores que logran estas “privilegiadas” cocineras y, se señala, además, cómo en las cocinas de los restaurantes encuentran la posibilidad de reproducir prácticas y facetas de sus identidades culturales (Ávila y Gómez, 2004; París, 2003; Godoy, 2003).

En la mayoría de estos trabajos hay una omisión importante asociada a la ubicación de los locales, pues, pese a que se cuenta con cifras, aunque no oficiales, que afirman que en la ciudad hay varios centenares de restaurantes del Pacífico,¹ las investigaciones o alusiones a estos no logran salir del centro de la ciudad, y las inquietudes de investigadores sociales, reporteros y periodistas terminan una y otra vez articulados a los restaurantes de la calle cuarta con veinte, uno que otro en la Candelaria, los de la décima con dieciocho y los de Chapinero. Son pasados por alto los cientos de locales que, distribuidos por toda la ciudad, dan cuenta de procesos y dinámicas diversas que de un modo u otro lograrían que los análisis se complejizaran.

Otra generalidad recae sobre la manera en la que se usa o se maneja la categoría *Pacífico* que, si bien es la que la mayoría de los restaurantes usa para destacar su especificidad en medio de la oferta gastronómica global, en los análisis termina por subsumir la complejidad de esa región y por naturalizar otra problemática

1. Más de quinientos, según la Asociación Nacional Afrocolombiana Cimarrón (Ávila y París, 2003).

relación que opera con particular fuerza para el caso de los restaurantes, y es la que se establece entre Pacífico-mar-playa-pescado-borojó-tierra caliente. Es claro que la mayoría de los propietarios o empleados de los restaurantes han llegado o están de algún modo relacionados con la región pacífica, pero en su sentido amplio, es decir, no necesariamente provienen de la costa tumaqueña o de Buenaventura, sino que han migrado desde Bocas de Satinga, Quibdó, Condoto, Istmina, solo por mencionar otros lugares.

Esta evidencia debería hacer que la categoría *Pacífico* se estremeciera, sin embargo, se pasan por alto las incongruencias, y poco se cuestiona que estos restaurantes, venga de donde venga su dueño, se hayan especializado en pescado y mariscos. Si acaso se habla de una adaptación a los gustos de “la gente de la capital”, pero las técnicas y materias primas suelen ser pensadas en clave de comida tradicional, y de ahí se deduce que los cocineros, meseros y propietarios de los restaurantes reproducen universos del Pacífico en cada jornada laboral, y que han inscrito su propio acervo gastronómico a la oferta total de la ciudad.

Este balance deja ver que si bien lo hecho para Bogotá es un gran avance en materia de estudios sobre gente negra en la ciudades, es preciso mirar con lupa qué y desde cuáles categorías se ha producido. Esto para procurar salir del círculo vicioso de reproducción de estereotipos y mirar con más seriedad y en sus detalles las dinámicas socio-culturales de la gente negra en la ciudad, matices, divergencias y convergencias.

Al mirarlos desde la etnografía

Mientras transcurría mi proyecto de investigación muchas de las personas que viven en Bogotá y que tuvieron noticias de mis intereses terminaron remitiéndome de una u otra manera a distintos restaurantes del Pacífico, o pidiéndome recomendaciones sobre los que yo consideraba mejores. Permanentemente estuve enterada de las ocasiones en que iban a ellos, los platos que pedían y las anécdotas que recogían, y en mis propias visitas estuve no pocas veces acompañada, ya que no faltaba el interesado en “hacer trabajo de campo” conmigo. Una etnografía sobre restaurantes suena fascinante. Más aún cuando la comida que en ellos se ofrece no es propiamente la que se come a diario en casa.

Pescado frito, cocteles y ceviches de mariscos constituyen las principales preparaciones de estos lugares, que difícilmente pasan desapercibidos y que, sin duda, han sido acogidos y se han incorporado eficientemente a la oferta gastronómica de la ciudad como una aceptable opción de comida “corriente” en la semana,

y para los almuerzos dominicales en familia. Aunque ya hace casi tres décadas que los primeros locales de este tipo abrieron, la real proliferación, aunque fluctuante, tiene sus más altos picos en los últimos cuatro o cinco años. Ya no son únicamente una opción laboral para gente negra, sino que se han convertido en un motivo para migrar a la ciudad.

Los pioneros empezaron en el centro de la ciudad, se tomaron primero la carrera cuarta con calle veinte, y sucesivamente las cuadras vecinas fueron inaugurando nuevos locales. Actualmente, es uno de los sectores que más restaurantes de esta clase aglutina, y el que es reconocido como la más variada y mejor opción para comer la comida del Pacífico por los habitantes de la capital que transitan por la zona centro, y en ella se han concentrado las investigaciones y reportajes de prensa o televisión que abordan el tema. Los restaurantes no solo se destacan por su número, sino por los vistosos avisos que entre letras de colores, exóticas mujeres e imágenes que evocan el mar, ponen todo un contexto y reproducen imaginarios asociados a la comida que ofrecen. Se promocionan desde una identidad con el Pacífico, ya que con excepción de unos cuantos restaurantes (Comamos Pez, Las Juanas, El Rincón de York, Pescadería Tropical), la gran mayoría han sido nombrados con alguna combinación que incluya esta palabra: Sabores del Pacífico, el primero en abrir hace casi 30 años, El Imperio del Pacífico, La Mojarra del Pacífico, El Litoral del Pacífico, El Rincón del Pacífico, Ricuras del Pacífico, Los Auténticos del Pacífico.

Abren todos los días de la semana, el menú no varía mucho de restaurante a restaurante, ya que cada uno ofrece almuerzos corrientes y platos a la carta que son los mismos pescados fritos y otras combinaciones de mariscos, también uno que otro de estos establecimientos ofrece carnes rojas y pollo. Los primeros cuatro o cinco restaurantes fueron inaugurados por chocoanos de Quibdó y Condoto, casi todos pertenecientes a un mismo grupo familiar, y los que han sido abiertos más recientemente, aunque conservan la estética y los nombres acompañados de la palabra *Pacífico*, ya no son propiedad de gente negra, incluso, Sabores del Pacífico, que es el restaurante más grande y reconocido de este sector, fue vendido por sus propietarios iniciales¹ a una familia bogotana. Hasta hace unos ocho años era la norma que todos los propietarios y trabajadores de estos lugares se conocieran entre sí, pero hoy en día, por varias razones como el incremento de la demanda

1. Evencio y Julio Ruiz, de Condoto, quienes ahora tienen sus restaurantes en el barrio Tunjuelito, Ciudad Bolívar, en el sur de Bogotá.

de comensales que hizo necesaria la ampliación y adecuación de los locales, el creciente número de empleados que cada uno requiere y lo itinerante que resulta el personal, es difícil hallar nexos entre unos y otros locales.

Si cuando abrieron tenían unas cocinas artesanales y unas cuantas sillas y mesas para atender a sus clientes, hoy en día la mayoría de estos restaurantes son amplios y cuentan con sofisticadas cocinas industriales. Los más grandes ya no son atendidos por sus dueños. De hecho, es difícil cruzarse con ellos porque son los administradores, los que se encargan de todo lo relativo al negocio (inventario, personal, horarios). Pese a que estos restaurantes son cada vez menos propiedad de gente del Pacífico, su funcionamiento sigue estando en plena coherencia con las ideas estereotipadas desde el principio: en la decoración predominan las palmeras cocoteras, las embarcaciones de vela, los mariscos antropomorfos y las exuberantes mujeres. Además, el personal que atiende a los clientes y que trabaja en la cocina sigue siendo, en su mayoría, gente negra. Es decir, entre la clientela se sigue manteniendo la idea de que la comida que se ofrece es buena porque es preparada por gente negra, idea que se refuerza con toda la puesta en escena (la decoración y a veces la música). Este grupo de restaurantes ha sido fuente de inspiración para muchos otros restaurantes que se han abierto más recientemente en diversas zonas de la ciudad. Ex empleados de algunos de estos locales son ahora propietarios de restaurantes como Sabores Marinos, en la calle cuarta con dieciséis; Los Verdaderos del Pacífico, en la calle cuarta con diecisiete; Rincón Marino, en la carrera trece con octava.

Más allá del centro

Aunque hace casi tres décadas que fueron inaugurados los primeros locales en la Candelaria y cerca a la calle veinte con carrera cuarta, la verdadera expansión de este género de restaurantes tiene menos de una década y compromete a más de un barrio en la ciudad. Ese “más allá” describe mis intenciones de descentrar, literalmente, la manera en que han sido entendidas y representadas las experiencias y las dinámicas de los restaurantes. Las líneas con las que complemento este texto las ocupa aquello que empieza a revelarse una vez se toma la decisión de mirar el fenómeno fuera de los contornos demarcados una y otra vez. La ruta tomada va del centro al occidente y termina en algunos barrios del sur.

Así como el centro ha sido por tradición la más reconocida zona de los restaurantes del Pacífico, el barrio Chapinero se consolidó como la zona de las discotecas de gente negra, entre las más destacadas: Pachanga y Pochola, antes ubicada en la

calle cincuenta y siete con carrera séptima, pero recientemente trasladada al barrio Galerías (carrera veintisiete con cincuenta y tres); Savoy, en la cuarenta y seis con séptima; La Ponceña, en la Caracas con cuarenta y cinco; y Capri en la Caracas con cuarenta y dos. La actividad y el funcionamiento de estos lugares nocturnos ha ayudado a que la gente negra que circula por el sector se familiarice con él y que explore nuevas alternativas de negocio.

Al menos ese ha sido el caso del propietario de la discoteca Capri. Oriundo de Bocas de Satinga, fue el primero de sus hermanos en llegar a Bogotá hace cerca de siete años. Comenzó vendiendo frutas a la salida de la Universidad Incca. Un año después tenía un puesto de jugos y al poco tiempo, y ya en un local, empezó a vender licores, negocio que dejó para inaugurar la discoteca. Sus hermanas, que llegaron después, abrieron el restaurante Sabor del Pacífico (calle trece con treinta y ocho), y él, copiando la idea, abrió simultáneamente dos sucursales de Alta Mar, restaurantes de igual nombre, e igual estética, uno en el centro comercial San Andresito San José (calle novena A con diecinueve A) y el otro en la Caracas con treinta y nueve. Cansado de su negocio nocturno espera tener con estos restaurantes el éxito necesario para poder dejar la discoteca y “llevar una vida más tranquila”.

Alta Mar es bien diferente al restaurante de sus hermanas, quienes siguiendo la línea de la decoración más tradicional de los restaurantes del Pacífico, pintaron las paredes del local con paisajes playeros. En Alta Mar las paredes son blancas y solo los zócalos y cornisas están pintados de azul: “como en La Pesquera Jaramillo”,¹ dice Danesis, el chochoano que administra el local. Él es claro en que la intención de esta cadena de negocios es la de explotar un concepto más sofisticado que el que se desprende de plasmar en las paredes imágenes evocadoras del mar, y piensa que solo así podrán cumplir una de las metas a corto plazo: poner una sucursal de Alta Mar en el norte de la ciudad, no muy lejos de la Zona Rosa, sector en el que la ausencia de las pescaderías y restaurantes del Pacífico es evidente. Expone Danesis: “la idea es abrir el restaurante por la quince, cerca de la ochenta y dos, pero para tener éxito en esa zona no nos podemos llenar de palmas y cocos” y, replica, “la venta de los almuerzos allá es buena, porque es una zona de oficinas, pero la gente no es la misma de por acá”.

1. Reconocido restaurante especializado en la venta de pescados y mariscos nacionales e importados que tiene dos sedes en el norte de la ciudad (Santa Bárbara y Parque de la 93). Su prestigio, tradición y ubicación lo ponen como una de las mejores y más costosas ofertas de comida de mar en la ciudad.

Alta Mar tiene un personal variado. En la sede de Chapinero nos encontramos con un servicio prestado por gente negra (de la región del Pacífico y del Caribe) y no negra (de Bogotá), aunque en la cocina el personal es exclusivamente gente negra del Pacífico (de Quidbó y Condoto). El actual jefe de cocina fue hasta el 2008 y durante varios años empleado de Nefalí Rodríguez en El Imperio del Pacífico, situación que es similar a la de otros de sus compañeros de la cocina, quienes llegaron allí después de haber trabajado en otros restaurantes del Pacífico.

Más plegados a la estética de las palmas y los cocos, encontramos en Chapinero: Las Velas (en la calle cuarenta y ocho con trece), abierto hace más de una década por el bonaverence José Guillermo Ortiz, y que es atendida por un par de chocoanos entre semana, y por una o dos personas más los fines de semana. La Mejor Sazón del Pacífico (en la calle sesenta y seis con décima), restaurante inaugurado hace tres años por el tumaqueño Harol Usurriaga y que es atendido exclusivamente por tumaqueños. Yendo de Chapinero hacia el occidente, encontramos cerca de la Universidad Nacional: Quilichao (en la calle cuarenta y siete con veinticuatro) y Acuario del Pacífico (en la carrera veintisiete A con cuarenta y tres), y el restaurante Caracoles del Pacífico (en la calle cuarenta y cinco con diecinueve). Estos tres, aunque no están emparentados, tienen en común que pertenecen a chocoanos.

Restaurantes y testimonios hacia el sur

En el sur el fenómeno de los restaurantes adquiere unos matices específicos que lo diferencian de lo que pasa con los restaurantes en el resto de la ciudad. En especial en la localidad de Kennedy, una de las más grandes de Bogotá y que es el lugar donde se concentra la mayor parte de la comunidad negra que vive en la ciudad.¹ Diseminados por sus barrios aparecen un número indeterminado de restaurantes: El Rincón de Segundo y una sucursal de El Imperio del Pacífico, en el Restrepo. La Subienda y La Bocana, en Castilla (transversal setenta y ocho con siete), en la Avenida primera de mayo con cincuenta y cinco El Pescadero, con treinta y nueve A Sabor y Sazón del Pacífico, y un poco más al occidente El Velero. Cerca al sector Casablanca hay más de diez, pero solo algunos tienen nombres que les dan una identidad especial: Sazón Tumaqueña, Sazón Tumaqueña #3 y Sazón Tumaqueña #4, María del Mar, La Mojarra Roja. Los demás apenas si

1. En otras localidades del sur, como Ciudad Bolívar y Bosa, identifiqué otros restaurantes, pero solo visité en Tunjuelito Las Maravillas del Pacífico y La Mojarra del Pacífico, este último propiedad de Evencio Ruiz, fundador de Sabores del Pacífico en el zona de restaurantes en el centro.

cuelgan algunas pancartas o telas con el genérico “restaurante-pescadería”, pero son propiedad de gente negra de algún lugar del Pacífico (al menos un par de ellos pertenecen a tumaqueños y uno más es propiedad de una familia de chocoanos). Estos locales cierran más temprano y los almuerzos son un poco más baratos que los de los otros restaurantes. Su “simpleza” significa que no hay una gran demanda de comensales, que apenas está en crecimiento, o que han sido abiertos sin una gran inversión de capital. La idea de sus propietarios es irlos mejorando con el tiempo.

Dicha simpleza de estos restaurantes –que en efecto pertenecen a migrantes negros del Pacífico–, contrasta con lo que sucede no muy lejos de ahí, en Carvajal, donde en una mezcla heteróclita de propietarios de todas las regiones del país se halla otro gran número de restaurantes que ofrecen la misma comida y las mismas preparaciones, que usan la decoración evocadora del mar, y que no pocas veces tienen en su nombre la palabra *Pacífico*. Estos restaurantes no solo no pertenecen a gente negra, sino que escasamente son atendidos por gente negra, es decir, sus propietarios o administradores no parecen encontrarlos imprescindibles para vender sus almuerzos, a diferencia de los restaurantes del centro de la ciudad, en los que la especificidad de la comida y de la oferta únicamente se realiza en la puesta en escena de la identidad negra, vengan de donde vengan los propietarios del restaurante.

Pero esto ocurre solo para el servicio, pues en las cocinas la preparación de los alimentos está a cargo, casi exclusivamente, de mujeres negras. Y de eso alardean los pregoneros o “arrastradores” que se paran o caminan enfrente de los locales tratando de atraer a la clientela. Algunos de estos restaurantes, ubicados en la calle treinta y uno sur con carrera sesenta y nueve y cuerdas vecinas, son: Puerto del Pacífico, Pescadería “El Gordo”, Los Pochecitos, La Sorpresa, La Poche, Los Poches, Olas del Pacífico, El Manantial, El Submarino, El Océano.

Esta zona de restaurantes de Carvajal inicia tan solo a una cuadra de distancia de la Avenida Primero de Mayo. Resguardados por asaderos de pollo, restaurantes de comida china, bodegas de mercancías, y talleres de mecánica se hallan los más de cuarenta restaurantes que ofrecen comida de mar distribuidos en al menos cinco manzanas. Y aunque los propietarios provienen de muchas regiones del país, no dejan de destacarse los restaurantes que sí pertenecen a grupos familiares de gente negra de alguna geografía del Pacífico. “Esa es la esquina de los negros”, me indicó un vendedor de aguacates apuntando hacia donde se ubican La Perla del Mar, propiedad de David, migrante de Barbacoas, Nariño, casado con una mujer

de allá mismo; Sazón Tumaqueña #2, de Brayam, quien se vino a Bogotá con su esposa desde Tumaco; y El Chocoano #2, restaurante que Alfonso montó con su esposa, a quien conoce desde que vivían en Quibdó.

La Perla del Mar es el restaurante más antiguo de los tres y el más reconocido de toda la zona. David, en trece años de trabajo permanente ha ido construyendo un establecimiento grande, cómodo y agradable. La decoración, aunque sobria, cuenta con imágenes del mar expuestas en unos cuantos cuadros que acentúan el ambiente familiar y tranquilo que se quiere proyectar. Antes vivía ahí mismo con su familia. El restaurante hacía parte de su casa, y fue allí que sus dos hijos pasaron los primeros años de vida, pero hace unos siete años se mudó no muy lejos para dar paso a una remodelación y ampliación del local. Fueron varias las razones por las que abrió el restaurante: quería tener una entrada económica o negocio que le permitiera trabajar con su esposa, y que ella renunciara a la casa de familia en la que era empleada doméstica y, a la vez, quería explorar un talento que orgullosamente reconoce como herencia de familia: “yo soy sobrino de Segundo Plinio Cabezas Rosero, el chef de Barbacoas [...] yo soy de familia de cocineros”.

Orgullosamente exhibe el libro publicado por su tío y se apresura a pactar entrevistas con Marcos Cabezas, hermano de Segundo, y quien también es chef. David sabía que podía explotar ese talento de cocinero: “yo veía que cocinaba bien y que la gente tenía éxito con los restaurantes, y vea como me ha ido: en toda la zona yo soy el que más vende”. La Perla del Mar, nombre que tomó de la canción *Tú eres la reina*, de Diomedes Díaz, tiene trece mesas en una sola planta, solo ofrece almuerzos corrientes (sierra o picuda) y especiales, pero no hay carta con los platos y los precios, sino que es David o sus meseros quienes le cuentan al comensal lo que tienen para ofrecer. Los precios no son fijos, “yo tiro dependiendo del cliente”, dice David. Renueva las preparaciones de acuerdo a la oferta y disponibilidad que haya en los mercados mayoristas de la comida de mar, y es su esposa la que se ocupa de ajustar las recetas. Trabaja con un personal estable (cuatro mujeres en la cocina, incluida su esposa, tres meseros y un pregonero), que proviene en su totalidad de Barbacoas: “yo ayudo al de mi tierra, yo prefiero trabajar con mis paisanos”. David asegura que el éxito de su restaurante en particular, y de ese tipo de comida en general, radica en que combina buenos precios con buena presentación, y asegura que él “no maneja el tabú de lo afrodisiaco”, que no vende su comida pensando en eso. Comenta que sus clientes vienen desde cualquier lugar de la ciudad y que muchos famosos de las telenovelas, sin recordar el nombre de ninguno, frecuentan el restaurante. Sabe que su oferta gastronómica está lejos de ser comida típica

de Barbacoas o del Pacífico, y expresa que sus comensales negros a menudo le reclaman preparaciones como los encocados, pero que definitivamente en su restaurante ese tipo de comida no va a ser preparada con fines comerciales: “eso lo hace uno en una ocasión especial y se le pide ayuda a Brayam, el tumaqueño”. Igual, alardea de saber cocinar lo que él denomina “verdaderas delicias”, como el pusandao de carnes (res, cerdo y pollo), pero sabe que difícilmente lo incorporaría al menú del restaurante por razones que van desde el gusto o preferencias de los comensales, hasta la rentabilidad de un plato como esos: “el precio no da para corrientazo”. Además de reiterar que tiene el local más exitoso de la zona, está próximo a inaugurar a media cuadra de La Perla del Mar, un nuevo restaurante.

David ha hecho una amistad entrañable con sus vecinos de El Chocoano #2 y de Sazón Tumaqueña #2. Alfonso, propietario de El Chocoano lleva siete años con el local de Carvajal, aunque está en Bogotá desde hace más de trece. A su llegada a la ciudad se desempeñó en labores de seguridad como guarda y escolta. Incurrió en el mundo de los restaurantes hace diez años con el primer Chocoano que funcionó durante casi cinco años en la avenida Ciudad de Cali. Alfonso siempre consideró rentable el negocio de los restaurantes y sabía de su funcionamiento desde que estaba radicado en Quibdó. Ese primer local hacía parte de su casa, que es la misma en la que vive actualmente. Pero le apostó a abrir el segundo local en Carvajal por ser esta una zona reconocida en dónde el éxito de su oferta estaba garantizado. Abrió un tercer local en Suba (El Chocoano #3), pero no alcanzó a mantenerlo en funcionamiento más de dos años. Solo sobrevive ahora el segundo de los chocoanos, y es en él dónde están puestas todas las energías de Alfonso y su familia. Allí trabajan en equipo: su esposa en la cocina con otras dos quibdoseñas, Alfonso en el servicio con un empleado más, y el menor de sus tres hijos arrastrando gente desde la entrada. Alfonso no repara en la proveniencia de sus empleados: “vea ese mesero, es blanquito”, me dice, “a mí no me importa el color desde que sean responsables”. En la decoración resalta un gran mural, que fue mandado a pintar por encargo al maestro de obra que adecuó el local. Ocupa una de las paredes y presenta la imagen de un río que surca un paisaje plagado de palmeras hasta desembocar en el mar en medio de un atardecer.

La oferta del Chocoano #2, como la de La Perla del Mar, es solo de almuerzos corrientes y especiales, cuyos precios varían de acuerdo a la disponibilidad de los productos en el mercado. Sobre su clientela dice Alfonso: “uno no sabe de dónde viene tanta gente [...] todos los días se ve gente distinta [...] no vienen muchos niches, los restaurantes no son como las fondas, donde uno si va a encontrarse a los

paisanos”. En lo que sí es enfático es en reconocer que sus clientes, sean quienes sean, van a su restaurante por su “sazón especial” y por lo nutritivas que resultan las preparaciones, y en ese “nutritivo” incluye las propiedades afrodisíacas de la comida: “el pescado que yo vendo tiene ocho días de garantía [...] el cliente va es con toda por ocho días [...] la comida tiene tanta vitamina que hasta sueña da”. Menciona que aunque con los otras dos sucursales de El Chocoano “no se le dieron las cosas”, está en proceso de cambiar la razón social de su local para que quede simplemente El Chocoano, y empezar de nuevo hasta llegar, al menos, a El Chocoano #10: “el #2 lo voy a poner en la 82 con 11, por ese centro comercial Andino”, y hace hincapie, como Danesis de Alta Mar, en lo poco que se ha explotado la oferta de restaurantes y pescaderías del Pacífico en la zona rosa de la ciudad.

El local que sigue al de Alfonso es Sazón Tumaqueño #2, restaurante que siendo propiedad de Brayam, hace parte de un grupo de restaurantes que pertenece a diferentes miembros de su familia extensa. Su tío José fue el primero en abrir Sazón Tumaqueño en el sector Casablanca de Kennedy, hace casi diez años. Lo siguió Brayam, quien hace seis años abrió Sazón Tumaqueño #2 en Carvajal. Continuó su tía Ángela con Sazón Tumaqueña #3, restaurante adecuado en el primer piso de su casa, también en el barrio Casablanca, y el cuarto tumaqueño ha sido recientemente abierto por José, y es administrado por la mamá de Brayam, quien llegó de Tumaco a mitad de 2009 para cumplir específicamente con esa labor. Brayam, al igual que su tía, adecuó el local para el restaurante en su propia casa, de la cual aún no es propietario, pero que quiere comprar cuanto antes. Allí vive con su esposa y sus dos hijos. Trabaja con empleados tumaqueños y quibdoseños, su esposa es la encargada de la cocina, mientras Brayam se ocupa, sobretodo, de “jalar” o recibir a los clientes en la entrada. La decoración del local cuenta principalmente con paisajes de Tumaco que Brayam exhibe con orgullo, aunque él afirma que sus paisanos son quienes le regalan las fotos, y que ha acumulado tantas que ya no tiene dónde ponerlas. También exhibe cuadros con siluetas de exóticas parejas de negros, algunos con motivos étnicos y otros con motivos musicales, como el baile y la interpretación de instrumentos.

Comer pescado: nutritivo, barato y afrodisíaco

No resulta sencillo hacer una caracterización del tipo de clientela que acude a los restaurantes del Pacífico, menos aún cuando se ha reconocido la pluralidad y diversidad de los restaurantes mismos. La concurrencia, entonces, no depende solo de asuntos como el valor de los platos o las preferencias gastronómicas de los

comensales, sino que se combina con factores como la ubicación y los ritmos cotidianos. Lo que va quedando claro hasta acá es, al menos, que el tipo de comida que en estos restaurantes se ofrece como la “típica” del Pacífico tiene que ver más con las clientelas que con los propietarios, y que lo nutritivo y las abundantes porciones de los platos no son cualidades que den cuenta por sí solas de por qué se escoge esta opción sobre otras. La oferta condensada en la mayoría de los platos servidos en estos restaurantes se desprende de imaginarios que caracterizan la comida del Pacífico como comida de mar y necesariamente preparada por gente negra (lo que garantiza la buena sazón y la calidad). En la guía de restaurantes del portal *Vive.in*, una guía dirigida a los consumidores, esta oferta gastronómica se presenta así:

La cultura del Pacífico Colombiano se ha caracterizado por tener una exótica comida de mar, un buen repertorio de bebidas artesanales y unas mujeres que según la cultura popular y los estigmas raciales, son bastante fogosas en el arte amoroso. Es decir, arrechas para utilizar un término más popular. Cuenta la leyenda que para este tipo de exigencias, los lugareños crearon una serie de bebidas a partir de mitos ancestrales que reconocen el poder que tiene lo que ingerimos a partir de quien lo crea. Así pues, se dice que éstas bebidas pueden tener unas propiedades afrodisíacas que hasta el más débil rompería un catre de la inagotable superpotencia adquirida (*Vive.in*, 2009).

Estas ideas hacen parte del repertorio de estereotipos que he mencionado anteriormente, que empiezan por vincular comida del Pacífico con costa y del cual se desprenden otras equivalencias entre comida del Pacífico y mariscos, mujeres negras, buena sazón, elementos que a menudo se condensan en una sola imaginación sobre propiedades afrodisíacas, apetito, potencia y licencia sexual. Aunque estas ideas no agotan las razones por las que los clientes acuden a los restaurantes, pues no todos dicen estar ahí en busca de las propiedades afrodisíacas del pescado o el jugo de borrojó, la mayoría reconoce las facultades que popularmente se le atribuye a esta comida. Las alusiones explícitas vienen casi siempre de los varones no negros, y se expresan en frases como: “la mujer agradece, uno llega a la casa como pata de perro envenenado”, “este pescado tiene mucha ‘vitamina’ [risas], uno queda como con electricidad en el cuerpo”, “después de este pescado usted le puede decir a su pareja: ‘vámonos para un sitio especial que yo lo que quiero es...’ [risas] ¿me entiende?”, o “yo no puedo comer de esto sino una vez a la semana, no me aguanta la mujer todos los días” (Notas de campo).

Otro grupo de comensales viene a los restaurantes buscando restituir fuerzas perdidas en una ardua jornada o semana de trabajo. Ellos hablan de lo nutritivo del pescado y de cómo quita el cansancio y repone las energías, cómo mitiga el dolor de cabeza producido por el desgates físicos y los devuelve “como nuevos” al trabajo. También circulan ideas sobre lo saludable e ideal que resulta esta oferta en tiempos es que las carnes rojas no gozan de mucha popularidad y en que son estigmatizadas por dietistas y nutricionistas, dejando el pescado como una loable opción de ingesta de proteína. Quienes justifican su gusto desde esta faceta son personas con colon irritable, gastritis crónica o que simplemente ven en el pescado la posibilidad de reemplazar las carnes rojas y llevar una vida más saludable.

Otro factor decisivo para el éxito de estos restaurantes, su posicionamiento y el hecho de que los comensales los privilegien por encima de otras opciones, tiene que ver con lo que exponía David de La Perla del Mar: la combinación de precio y cantidad. En cada uno de los locales visitados el plato más apetecido es el almuerzo corriente: sancocho de pescado, arroz, patacón, pescado frito o sudado, ensalada, y jugo de borjón o limonada. Todo por un precio que va de los cinco mil a los ocho mil pesos, dependiendo del lugar en el que esté ubicado el restaurante, y que siempre será una dura competencia –a ese nivel de precio y cantidad–, con los otros restaurantes que ofrecen corrientazos, sean del tipo que sea. A partir de este hecho, de la importancia que tiene para los restaurantes del Pacífico ofrecer un menú que por su precio se vuelva irresistible para el consumidor, se deriva que lo que se ofrece sean unas cosas y no otras: los pescados que la temporada de pesca ofrezca, los que más le gustan a la gente que vive en la capital. En ninguna carta de todos los restaurantes visitados llegué a ver, por ejemplo, una oferta de bocachico, un pescado que es tan común en la dieta de los chocoanos que viven cerca a los ríos. Lo que derivó de este recorrido es que la “comida del Pacífico” y los imaginarios que en ella se condensan está determinada y producida más por los gustos de la gente del interior que por la ancestralidad propia de quienes la preparan. Más por la disponibilidad y precios de los mariscos ofrecidos por los mayoristas que por pureza y autenticidad de las recetas.

Los restaurantes del Pacífico en Bogotá, ¿un orden social ganado? Lectura desde el estereotipo: a modo de conclusión

Lo que he buscado argumentar hasta este punto es que, si bien, los restaurantes del Pacífico en Bogotá son un eficaz mecanismo a través del cual muchas familias migrantes se han abierto un camino, garantizando entradas económicas y relativa

estabilidad en la ciudad, no son el resultado de un proceso en el que la gente negra ha salido victoriosa al posicionar un nuevo orden social, sino que reproducen un orden social estereotipado (y racista) basado en ciertas cadenas de equivalencias. Estas cadenas están ancladas en los imaginarios de los comensales que acuden a los restaurantes en busca de la indiscutible sazón de la gente negra, reificados por los medios de comunicación que, para convocar, representan un Pacífico de playas y palmeras, y de los investigadores que desde la academia han tratado de mirar el fenómeno de la proliferación de estos lugares explicándolos como unos “lugares seguros” en donde la cultura y la identidad de la gente negra pueden ser expresados sin prejuicios. Dedicué algunas líneas a dar cuenta de cómo el fenómeno de la proliferación de los restaurantes es leído en clave de una *visibilización*. Lo que quiero sostener ahora es que esa visibilidad, aunque innegable, corresponde a una modalidad de expresión de estereotipos. Quisiera, entonces, terminar usando el estereotipo no como una mera herramienta para describir el problema, sino como una categoría de análisis que resulta particularmente útil en tanto que me ubica en un marco de interpretación más amplio.

Nina S. de Friedemann, en su célebre artículo de 1984 sobre los estudios de negros y la antropología colombiana, define dos categorías centrales que corresponden a procesos conjuntos: *invisibilidad* y *estereotipia*. Sobre el primero, la literatura que se ocupa de la gente negra en el país ya ha hecho carrera y hoy en día se afirma que esa invisibilidad, al menos en términos académicos, ha sido subvertida. La estereotipia, en cambio, ha sido una categoría menos explorada. Friedemann la conceptualiza como un proceso de simplificación y caricaturización en el que el sujeto negro “en la narrativa histórico-cultural o en el relato literario” se reduce a “imágenes pasionales más que racionales” (Friedemann, 1984: 512), representaciones deshumanizantes que se ajustan a lógicas racistas y que son expresión de la arrogancia cultural y del dominio socio-político occidental. Incorpora, de este modo, un asunto capital en cualquier análisis relativo a los estereotipos y gente negra: aquel que concierne a las relaciones de poder imperiales y a los regímenes de otredad implicados en el colonialismo, en los cuales cierto tipo de diferencia fue producida, fijada y subordinada.

Homi K. Bhabha ([1994] 2002), en su intento por dar cuenta de la medida en la que el discurso colonial depende del concepto de *fijeza*, caracteriza el estereotipo como su estrategia discursiva mayor: “una forma de conocimiento e identificación que vacila entre lo que siempre está ‘en su lugar’, conocido, y algo que debe ser repetido ansiosamente...” (Bhabha, [1994] 2002: 91), es decir la *ambivalencia*, aquel

rasgo que, según él, deberá ser analizado en tanto es el que produce la otredad como objeto de deseo o de irritación. El estereotipo, en este sentido, se entiende como un punto seguro para la identificación, puesto que simplifica y estabiliza la diferencia y, a la vez, como un proceso contradictorio que vuelve seductora esa diferencia. Funge como fobia y como fetiche. Es ansioso, pero es afirmativo (Bhabha, [1994] 2002: 93). En la producción discursiva del sujeto colonial, que es lo que en últimas interesa a Bhabha, el complejo diferencial sexo-raza adquiere una crucial relevancia. El cuerpo y la piel han de convertirse en unos significantes claves de diferencia. Estas diferencias se naturalizan en los discursos culturales, políticos e históricos a través del estereotipo. Bhabha, entonces, reconoce la arbitrariedad que funda los signos sociales y culturales, y afirma que lo que debe ser cuestionado es “el modo de representación de la otredad” (Bhabha, [1994], 2002: 93).

En algo que podría ser un tipo respuesta a esa inquietud, Stuart Hall usa el estereotipo para explorar cómo fue que la “diferencia” llegó a ser un tema tan discutido en los debates relativos a la representación, preguntándose cuáles son y de dónde vienen los estereotipos (Hall, [1997] 2010). Hall ubica su reflexión en un marco más amplio de teoría de la representación y en el modo en el que la diferencia se produce.¹ Al reconocer que esas diferencias nunca son neutrales, sino que se estructuran en relaciones de poder, centra su análisis en el discurso racializado, retomando, como Bhabha, al cuerpo como “la evidencia incontrovertible” en el que la diferencia racial es fijada. Estereotipar es una de las operaciones fundamentales que lo hace posible. Define *estereotipar* –después de revisar algunos ejemplos que muestran el lugar de la diferencia racial en las relaciones imperiales–, como la acción de “reducir a unos cuantos rasgos esenciales fijos en los naturaleza” (Hall, [1997] 2010: 429). El estereotipo, de este modo, se caracteriza por ser “una práctica de ‘cerradura’ y exclusión [que] simbólicamente fija límites y excluye todo lo que no le pertenece” (Hall, [1997] 2010:430). En otras palabras:

Es parte de mantenimiento del orden social y simbólico. Establece una frontera simbólica entre lo “normal” y lo “desviante”, lo “normal” y lo “patológico”, lo “aceptable” e “inaceptable”, lo que “pertenece” y no pertenece o lo que es “Otro”, entre “internos” y “externos”, nosotros y ellos (Hall, [1997] 2010: 430).

Aunque el análisis de Hall sobre el estereotipo es mucho más denso, a este nivel

1. El giro lingüístico (Saussure), el modelo dialógico (Bajtin y Voloshinov), la antropología cultural (Douglas), y el psicoanálisis (Hall, [1997] 2010).

nos devuelve al punto de partida. Esto es, a entender porqué los restaurantes del Pacífico en Bogotá y la manera en que son representados, antes que subvertir los estereotipos sobre gente negra y las estructuras que articulan y dan un lugar a la diferencia racial, terminan reificándolos mediante la romantización e idealización. Dicha romantización los lleva, si seguimos el argumento de Bhabha, a uno de los extremos de la ambivalencia. Estereotipar no es solo demonizar o confinar a lo abyecto. De ahí que revertir un estereotipo “no sea necesariamente voltearlo o subvertirlo” (Hall, [1997] 2010: 441). No es que los restaurantes sean un “lugar seguro” para la gente negra, más bien, los restaurantes “ponen en su lugar” a la gente negra: las cocinas, la servidumbre, el área de servicios. Son la prueba de que esas lógicas coloniales no han parado de reproducirse. Que las grandes desigualdades de poder se mantienen.

Un estereotipo siempre hace referencia a otros estereotipos, ellos funcionan en cadena. Los autores revisados reparan (Friedemann, 1984; Hall, [1997] 2010 y Bhabha, [1994] 2002), por ejemplo, en la brutalidad y la animalidad como rasgos estereotípicos racializados que, al menos para Bhabha y Hall, no están muy lejos de aquellos sobre raza y sexualidad. A mi modo de ver, si bien en los restaurantes hay una relación estereotípica explícita entre gente negra y comida, esta contiene o vincula otra que está latente: aquella entre gente negra y desbordada sexualidad. Lo primero como la promesa de lo segundo. Lo curioso es que no solo se trata de gente negra, sino que hace referencia a una geografía: el Pacífico.

Lo naturalizado, entonces, no es cualquier cosa. Son unas relaciones muy problemáticas entre gente negra y comida, entre Pacífico y costa, de donde se desprenden las ideas sobre la sexualidad, lo afrodisiaco, las exuberantes mujeres. Lo que evocan esas geografías imaginadas del Pacífico escenificadas en los restaurantes es poco menos que el paraíso, a eso queda reducido el Pacífico. Y no es que haya un Pacífico verdadero. Para el caso de los restaurantes, el Pacífico es lo que se dice o lo que se enuncie en su nombre, aunque no cualquier cosa pueda ser nombrada, solo aquellos rasgos que se correspondan con las ideas románticas sobre negritud y playa.

Tal como argumenta Edward Said ([1979] 2002) refiriéndose al orientalismo, las imaginaciones sobre la diferencia no son mentiras que se desvanecen al decir la verdad sobre ellas. Por ello, el recorrido hecho en este artículo, aunque extenso, ha tenido como meta principal ilustrar, primero, esos estereotipos en distintos niveles: desde las lecturas académicas sobre los restaurantes hasta los comensales. Segundo, el texto ha querido detallar etnográficamente la

complejidad e irreductibilidad de las trayectorias de la gente negra y no negra vinculada a ellos, con la ilusión de, por un lado, desestabilizar esas imágenes estereotipadas y, por el otro, dejar en evidencia que los estereotipos producen tanto identidades como sujetos, ya que la gente negra, muy a menudo, se representa a sí misma según esas lógicas.

No que hayan lecturas verdaderas o falsas sobre los restaurantes, no se trata de que los comensales tengan ideas erradas que deban ser corregidas ni de que estamos siendo engañados por los medios de comunicación. El asunto aquí es que si los estereotipos hacen parte de la representación y de los modos en que damos sentido al mundo, y que, además, están implicados inherentemente en relaciones inequitativas de poder, nuestro rol como académicos es hacer lecturas más retadoras, más densas, más desafiantes de los esos modos de representación dominantes y de los estereotipos que se ponen juego.

Referencias bibliográficas

- Abello, Marta Elena (2003). *Borauto: una cultura afrochocana en Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología.
- Agudelo, Carlos (2004). “No todos vienen del río: construcción de las identidades negras urbanas y movilización política en Colombia”. En *Conflicto e (in)visibilidad. Retos en los estudios de la gente negra en Colombia*, pp. 173-194 (eds. Eduardo Restrepo y Axel Rojas). Popayán: Universidad del Cauca.
- Aguilar, Soledad (1995). *Inmigrantes negros: reacción y adaptación cultural en la ciudad de Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional. Departamento de Antropología.
- Arango, Luz Gabriela. 2007. *Género, discriminación étnico-racial y trabajo en el campo popular-urbano: experiencias de mujeres y hombres negros en Bogotá*. Congreso Latinoamericano de Sociología del Trabajo. Hacia una nueva civilización del trabajo. Montevideo: Asociación Latinoamericana de Sociología del Trabajo (ALASTV).
- Arocha, Jaime (coord.) (2002). *Mi gente en Bogotá. Estudio socioeconómico y cultural de los afrodescendientes que residen en Bogotá*. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá - CES.
- (2007). “Encocados con papa, ¿otro etnoboomb usurpador?”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 43, pp. 91-117.

- Atlas de las culturas afrocolombianas* (2003). *Los afrocolombianos hoy*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.
- Ávila, Catalina y Gómez, Paola (2005). *Chocolate con leche. Reportaje sobre la comunidad chocoana en Bogotá*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Balanta, Nevis y Monroy, Myriam (2001). *La ciudad migrante: una aproximación al fenómeno de la etnicidad afrourbana, vista a través de los pajonaleros, residentes en Bogotá* (tesis de maestría en investigación social interdisciplinaria). Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Facultad de Ciencia y Educación.
- Barajas, Ana Felicia (1992). *Variación espacial en la localización de residentes chocoanos en Santafé de Bogotá*. Bogotá: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia - Instituto Geográfico Agustín Codazzi.
- Bello, Nubia y Mosquera, Claudia (1999). “Desplazados, migrantes y excluidos: actores de las dinámicas urbanas”. En *Desplazados, migraciones internas y reestructuraciones territoriales* (eds. Fernando Cubides y Camilo Domínguez), pp. 456-474. Bogotá: CES.
- Bhabha, Homi K. ([1994] 2002). *El lugar de la cultura*. Buenos Aires: Manantial.
- Camacho, Juana y Restrepo, Eduardo (1999). *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*. Bogotá: Fundación Natura - Ecofondo - Icanh.
- Canal Capital* (2009). “Inserción”. En *Cultura capital* (programa de televisión, transmitido el 29 de julio de 2009).
- Castro, Luis Carlos (2005). *Cuerpos, espacios de encuentros y desencuentros: misas afrocolombianas en Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional, Departamento de Sociología.
- Cifuentes, Alejandro (2005). *Pa que se le quite la arrechera. Trayectos de aprendizaje de la chirimía chocoana* (trabajo de grado). Bogotá: Departamento de Antropología. Universidad Nacional.
- Díaz, María Elvira (2002). “Ghettos Clan y Panteras Negras: reivindicadores de identidad afroamericana en Bogotá a través del hip-hop y el reggae”. En *150 años de la abolición de la esclavización en Colombia. Desde la marginalidad a la construcción de la nación*, pp. 552-601. Bogotá: Aguilar.
- Díaz, María Elvira (1998). *Danzando conmigo misma: identidad, música y hermandad afroamericana* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología.

- Díaz, Rafael (1994). “El mercado urbano y urbano-regional de esclavos en Santafé de Bogotá”. En *Perspectivas metodológicas y de investigación en los estudios sobre comunidades negras*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- (1998). “Entre la cohesión y la disolución: la familia esclava en el área urbano-regional de Santafé de Bogotá (1700-1750)”. En *Religión y etnicidad en América Latina*, t. 3, pp. 319-332. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- El Tiempo* (2003). “Restaurante los Secretos Marinos de Alomía” [artículo en línea]. Bogotá, Colombia. Consultado el 9 de octubre de 2009 en www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-995111
- Friedemann, Nina S. de (1984). “Estudios de negros en la antropología colombiana”. En *Un siglo de investigación social. Antropología en Colombia* (eds. Jaime Arocha y Nina S. de Friedemann), pp. 507-572. Bogotá: Editorial Etno.
- Galvis, Antonio (1974). *La esclavitud en Bogotá durante el período de 1819 a 1851* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Javeriana.
- García, Edgar y Gutiérrez, Marta (2003). *Expresiones particulares de la cultura, tradición oral de la comunidad negra del litoral Pacífico radicada en la localidad de Suba* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas, Facultad de Ciencia y Educación.
- Gil Hernández, Franklin (2010). *Vivir en un mundo de “blancos”. Experiencias, reflexiones y representaciones de “raza” y clase de personas negras de sectores medios en Bogotá D.C.* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional, Departamento de Antropología.
- Godoy, Mónica (2003). *La cultura alimentaria de los afrocolombianos y afrocolombianas en Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional, Departamento de Antropología.
- Hall, Stuart (Hall [1997] 2010). *Sin garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Popayán, Lima, Quito: Envió Editores – IEP - Instituto Pensar - Universidad Andina Simón Bolívar.
- Herrera, Julie e Ibarra, Cindy (2004). “Comunidad afrocolombiana”. En *¿Bogotá una ciudad para todos?* Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Jiménez, David Andrés (2005). *Ejercicios de visibilización étnica en colegios distritales* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Luna, Carolina (2007). *De lo rural a lo urbano: procesos organizativos de*

- población negra en Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Javeriana, Departamento de Historia.
- Maya, Adriana (2001). *Cátedra de estudios afrocolombianos, orientaciones curriculares*. Serie Guías: por la Bogotá que queremos. Bogotá: Alcaldía Mayor.
- Meertens, Donny; Viveros, Mara y Arango, Luz Gabriela (2008). “Discriminación étnico-racial, desplazamiento y género en los procesos identitarios de la población ‘negra’ en sectores populares de Bogotá”. En *Pobreza, exclusión social y discriminación étnico-racial en América Latina y el Caribe* (María del Carmen Zabala Argüelles, comp.), pp. 181-214. Bogotá: Siglo del hombre - CLACSO.
- Melendro, Adriana (1996). *Expresión de identidad étnica y racial en migrantes del corregimiento de Guayabal (Chocó)* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad de los Andes, Departamento de Antropología.
- Meza, Andrés (2003). “Trayectorias de los afrodescendientes en el comercio callejero de Bogotá”. *Revista Colombiana de Antropología*, n° 39, pp. 71-104.
- Ministerio de Educación Nacional (2003). *Atlas de las culturas afrocolombianas. Los afrocolombianos hoy*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.
- Misión Bogotá (2006). “Crónica de una pescadería del Centro de la ciudad”. Consultado el 16 de julio de 2009 en www.paginasyboletines.com/curriculum/mision_bogota/especial/afros/cronica.htm
- Morales, Inírida (2002). “La presencia afrocolombiana en las ciudades. Bogotá, una experiencia multicultural”. En *150 años de la abolición de la esclavización en Colombia. Desde la marginalidad a la construcción de la nación*, pp. 622-651. Bogotá: Aguilar.
- Mosquera, Claudia (1998). “*Acá antes no se veían negros*”: *Estrategias de inserción de la población negra en Santa Fe de Bogotá*. Cuadernos de Investigación del Observatorio de Cultura Ciudadana. Bogotá: CES.
- París Becerra, María Paula (2003). *Transformaciones y permanencias en los hábitos alimenticios de las mujeres del Pacífico en Bogotá: una mezcla de olores, sabores, historia y memorias* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Peñarredonda, José Luis (2005). “Un bocado del Pacífico en Bogotá”. Consultado el 3 de abril de 2009 en plazacapital.portal.urosario.edu.co/plazacapital/articulo.php?articulo=289

- Piedrahita, Carlos Alfredo (2003). *Presencia afrocolombiana en Soacha: adaptación sociocultural de los afrocolombianos en la ciudad* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Pulido Londoño, Hernando Andrés (2003). *Artesanos afrodescendientes en Bogotá: aportes culturales en un contexto urbano* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Quintero, Patricia (2005). *En el nombre del Padre, de la Madre, del Hijo y del Espíritu Santo: dimensión afro de la religiosidad católica bogotana* (tesis de maestría en antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Restrepo, Eduardo (1999). "Territorios e identidades híbridas". En *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia* (eds. Juana Camacho y Eduardo Restrepo). Bogotá: Fundación Natura - Ecofondo - Icanh.
- (2005). *Políticas de la teoría y dilemas en los estudios de las colombias negras*. Popayán: Universidad del Cauca.
- Rodríguez, Alcira (2004). "Itinerarios y experiencias de mujeres jóvenes migrantes afrodescendientes del Pacífico Sur en Bogotá" (informe). Bogotá: División de Investigaciones - Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca.
- Rodríguez, Natalie (2006). "Estado del arte acerca de la actividad de investigación sobre las comunidades afrodescendientes y raizales, a partir del cual se hace un diagnóstico secundario de la situación actual y de las problemáticas culturales fundamentales identificadas en el sector de Bogotá" (informe). Bogotá: Instituto Distrital de Cultura y Turismo - Observatorio de Cultura Urbana.
- Rodríguez González, Carlos Hernando (1994). *Presencia y aportes de la comunidad afrochocoana en Santa Fe de Bogotá* (tesis de comunicación social y periodismo). Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Rúa, Carlos (2004). "La situación territorial de los afrocolombianos: problemas y conflictos". En *Panorámica afrocolombiana. Estudios sociales en el Pacífico* (eds. Mauricio Pardo, Claudia Mosquera y María Clemencia Ramírez), pp. 343-368. Bogotá: Icanh - Universidad Nacional.
- Said, Edward ([1979] 2002). *Orientalismo*. Barcelona: De Bolsillo.
- Sarmiento, Sandra y Torres Óscar (2005). *Experiencia y expectativas de negociación entre organizaciones afrocolombianas y Estado. El caso de los desterrados en Soacha* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Tavera, María Cristina (2004). *Transformaciones y continuidades de la danza tradicional del Pacífico colombiano en condiciones de desplazamiento: un estudio de caso en los barrios La Isla y El Oasis (Soacha)* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad de los Andes, Departamento de Antropología.
- Urrea, Fernando; Ramírez, Héctor Fabio y Viáfara López, Carlos (2004). “Perfiles sociodemográficos de la población colombiana en contextos urbano-regionales del país a comienzos del siglo XXI”. En *Panorámica afrocolombiana. Estudios sociales en el Pacífico* (eds. Mauricio Pardo, Claudia Mosquera y María Clemencia Ramírez), pp. 213-268. Bogotá: Icanh - Universidad Nacional.
- Urrego, Manuela (2002). “Peluquerías afrocolombianas en Bogotá” (informe de campo). Bogotá: Universidad Nacional, Departamento de Antropología.
- Vargas, Lina María (2003). *Poética del peinado afrocolombiano*. Bogotá: Instituto Distrital de Cultura y Turismo.
- Vásquez, Carmen Cecilia (2005). *Esteriotipos étnico-raciales en la escuela. El caso de los afrocolombianos en Soacha* (tesis de antropología). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Velasco, Mónica (2003). *Pa’ que baje el Santo. La Santería: práctica mágico-religiosa de los afrocolombianos en Bogotá* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad Nacional, Departamento de Antropología.
- Villa, Wilmer y Quiñónez, Fanny (2004). *La ruta afrocolombiana en el contexto de la interculturalidad en Bogotá*. Bogotá: Universidad Pedagógica Nacional.
- Vive.in (2009). “Bebidas de Pacífico” (artículo en línea). Consultado el 16 de julio de 2009 en http://cali.vive.in/restaurantes/ /art_restaurantes/nevera/articulo-web-nota_interior_vivein-4506961.htm
- Viveros, Mara (2008). “Más que una cuestión de piel. Determinantes sociales y orientaciones subjetivas en los encuentros y desencuentros heterosexuales ente mujeres y hombres negros y no negros en Bogotá”. En *Raza, etnicidad y sexualidades. Ciudadanía y multiculturalismo en América Latina* (eds. Peter Wade, Fernando Urrea y Mara Viveros). Bogotá: Universidad Nacional - Universidad del Estado de Río de Janeiro - Universidad del Valle.

Sabores “negros” para paladares “blancos”¹

PAULA ANDREA GALEANO²

SABORES “NEGROS” PARA paladares “blancos” es la frase a partir de la cual se pretende recoger elementos comunes de la vida de las mujeres negras migrantes en la ciudad, explorando sus itinerarios y considerando, como parte esencial de su existencia, la relación que sus productos comestibles para la venta adquieren en contacto con el resto de la población, a partir de su presencia activa y silenciosa.

Adelantándome al punto de llegada, empezaré por adjudicar un papel relevante a lo que he definido como asociación mujer negra-alimento, la cual no es en sentido estricto una premisa actual. Si bien es cierto que una de las mayores dificultades para definir el papel histórico de las mujeres negras, a partir del desarrollo de sus actividades, es la escasez de fuentes y estudios suficientes que aborden la materia, se percibe que dentro de estas, su asociación con lo doméstico, tanto como con la preparación y venta de comida, ha posibilitado una entrada al mundo urbano.

Las labores del servicio doméstico y la venta de comida callejera en Medellín por parte de las mujeres negras migrantes, tal vez nos permitan sugerir una “etnización” de la economía y del mercado laboral en un contexto en el que se confunden las diferencias sociales con la distinción étnica, lo cual conlleva la configuración de un estereotipo construido con una representación social de mujer negra que está asociada a la servidumbre. Obviamente no todas las mujeres que residen en Medellín se ocupan de labores del servicio doméstico y ventas callejeras, sin

1. Este texto fue publicado originalmente en Del Valle, José Ignacio y Restrepo, Eduardo (eds.) (1997), *Renacientes del Guandal. Grupos negros de los Ríos Satinga y Sanquianga*, pp. 388-439. Bogotá: Proyecto Biopacífico y Universidad Nacional.

2. Antropóloga de la Universidad de Antioquia.

embargo persiste una queja frecuente de aquellas dedicadas a otra actividad, quienes expresan ser consideradas frecuentemente como sirvientas o *mantecas*. Plantear el tránsito y la permanencia de las mujeres negras en Medellín, cobija entonces la vivienda de la ciudadanía bajo una dimensión cultural y un juego de representaciones donde se definen mecanismos de inclusión y exclusión desde los cuales se participa o se margina.

Como se ha dicho antes, la posibilidad de acceso al mundo urbano se debe en gran parte a la comida, el “prestigio de la cocina y sazón de las negras” en Medellín, que supuestamente margina, también hace partícipe y da un lugar en la ciudad. Si bien la calidad de las condiciones sociales guarda relación con el tipo de actividades realizadas, la noción de éxito en Medellín, sin perder de vista la condición de migrantes, es permanecer y sostenerse; la fama, si es que así puede llamarse, de las mujeres negras como buenas cocineras, es enfatizada por algunas de ellas ya que supone una ventaja estratégica, acrecentado las posibilidades de empleo. Ello se refleja en lo que podría caracterizarse como una migración eminentemente femenina desde el Pacífico –principalmente desde el departamento del Chocó– hacia Medellín.

Esta apreciación se enfrenta, sin embargo, a la limitante de datos puntuales para definir su participación, tanto en las ventas ambulantes de comida, como en el servicio doméstico. Datos estadísticos del Dane (1981) y Desarrollo Comunitario (1985), precisan información sobre el empleo de las mujeres de Medellín y sus condiciones de vida. Específicamente con respecto a la migración de mujeres negras chocoanas, su participación se define en 67% con referencia a los hombres para el año 1985 (Wade, 1997). Actualmente no se conocen documentos que arrojen cifras que permitan vislumbrar el nivel de participación, tanto de mujeres como hombres negros en la ciudad. Recientemente se expresó una propuesta de Censo Departamental para Comunidades Negras, con el fin de inaugurar la Dirección Departamental de Asuntos para Comunidades Negras –oficina de gestión adscrita a Planeación Departamental de Antioquia–, pero esta intención aún no se materializa.

A pesar de la imposibilidad de hacer una presentación que en términos cuantitativos permita evaluar la presencia de mujeres negras migrantes en Medellín, a continuación pongo a consideración la experiencia laboral de las venteras negras de Medellín a partir de las especificidades de su vida cotidiana.

Mujeres negras dedicadas a la venta de comida callejera

En Medellín, la montaña es el símbolo paisa que alberga a los migrantes negros que vienen a asentarse en sus faldas, al lado de otros pobladores de diversas procedencias, junto a los cuales amplían las fronteras de los barrios populares, haciéndolas cada vez más imprecisas, y sembrando la duda de si son o no ciudad. Esta situación de marginalidad es compartida con otros sectores de población no negra. Sin embargo, la pregunta por el cómo hombres y mujeres negros se fijan en esta ciudad y la recorren, es permitiente plantearla a través de actividades económicas que les han sido asignadas como “propias”, concepción evidenciada en el refrán popular: “trabajar como negro”. Vislumbrar la vida urbana de pobladores negros migrantes del Pacífico –en especial del desplazamiento del Chocó– a partir de sus trayectos en una ciudad como Medellín, no debe perder de vista que su instalación se lleva a cabo en una ciudad cuyo imaginario se sustenta en lo blanco y lo mestizo, con una serie de representaciones adyacentes.

En general, la incursión de mujeres negras en el comercio callejero de las ciudades latinoamericanas, conformando parte de lo que actualmente se denomina “informalidad económica”, no es un fenómeno reciente. Las ofertas diferenciadas del mercado laboral de las ciudades desde antes y hasta ahora, albergan entonces a las mujeres negras, quienes continúan realizando actividades vinculadas a la esfera doméstica.¹

Tomar como eje central la venta de comida callejera en las ciudades por parte de las migrantes del Pacífico, obedece a la asociación mujer negra-alimento que he planteado, a la luz de lo cual se retoman elementos de su devenir en el contexto urbano. Vender comida preparada tiene que ver con una estrategia de trabajo que permite establecer una lógica de subsistencia complementaria, relacionada estrechamente con su rol de mujer que se dedica a los oficios domésticos y dependen también de su trabajo para mantener el hogar. Según Wade, la venta de comida de calle “es especialmente apta. [...] En parte porque una actividad tal es como una extensión de la cocina en términos de habilidades y experiencias” (1997: 242). De manera que expondré algunos aspectos sobre la venta realizada por mujeres chuceras y chontadureras en Medellín.

1. Bowser tiene algunas referencias interesantes sobre la vida de los esclavos urbanos en el Perú colonial, dentro de estas hay algunos aportes sobre la participación de las mujeres negras con sus frutas y sus preparaciones culinarias en toldos del mercado limeño (1977: 152). También Navarrete (1994) hace una aproximación en este sentido desde su descripción de la cultura material de los negros de Cartagena del siglo XVII.

La venta: chuzos y chontaduro

Existen dos maneras distintas, más o menos opuestas de entender la venta: como actividad económica y como espacio donde puede vislumbrarse un enclave étnico. De acuerdo con esto, es fundamental un negocio al cual se dedican las mujeres –en el cual poseen una plaza, es decir, una clientela–, constituido como espacio urbano a partir de su apropiación de la calle, ubicándose de manera especial en las esquinas o muy cerca de ellas.

Si bien las calles de Medellín son apropiadas por numerosos venteros, llama la atención el hecho de que las ventas o puestos de las mujeres negras están localizados unos muy cerca de otros. Esto obedece a que en ellos se extienden lazos de solidaridad, parentesco y amistad entre ellas. Es decir, la venta actúa como un punto de encuentro y construye una red social. En la ubicación de sus espacios es recurrente una concentración de amigas/ parientes/ vecinas, ejerciéndose en forma permanente una comunicación y ayuda mutua; su solidaridad manifiesta se materializa, por ejemplo, en los préstamos en especie y dinero.

Esta red social, que podría denominarse más propiamente la “negramenta”, cobija además a familiares y amigos no implicados de manera directa en la venta. Este término se refiere entonces a una situación, acontecimiento, espacio o actividad que genera un agrupamiento de personas donde todos, o por lo menos la mayoría, son “morenos” –categoría con la cual también se asume la gente negra–, evidenciando la importancia que adquiere *la reunión* para los negros en la dinámica urbana. La “negramenta” permite entonces, de alguna manera, identificar enclaves de presencia negra en la ciudad, la cual se determina en parte con base en las actividades realizadas por parte de quienes se asumen dentro de esta categoría, que expresa unos vínculos sociales y culturales.

Bajo una caracterización general de la venta, es posible ubicar dos preparaciones ofrecidas en el mercado por las mujeres negras: chuzos y chontaduro, identificados si se quiere con la representación de lo negro. Así, la venta del chontaduro en Medellín, al lado de otras plantas o productos que vienen de lejos, con frecuencia es asociada –como lo es en el ámbito de la artesanía la mujer migrante de la selva o los bosques–, en este caso a la “región negra del Pacífico”.

La venta informal del chontaduro se abastece de la fruta desde localidades como Mistrato, Santa Cecilia, San José del Palmar, Ríosucio, Cali, Buenaventura y Tres Esquinas; la mayoría de ellas hacen parte del denominado Chocó biogeográfico. Los lugares de procedencia varían a lo largo del año, presentándose formas diferentes de consecución de la fruta, contenidas en dos categorías denominadas

por *cosecha* y por *travesía* , las cuales inciden proporcionalmente en el precio de venta al consumidor. La primera implica abundancia, calidad y lugares de venta más reconocibles; la segunda entraña una mayor dificultad de adquisición y un encarecimiento del producto puesto que los proveedores deben ir *barequeando* , es decir, buscando lugares donde se encuentre.

La compra de la fruta por parte de las mujeres negras a los proveedores, cuya labor consiste en conseguir grandes cantidades de fruta para abastecer el mercado de la ciudad, se hace mediante el sistema de fiado de bultos o latas –aproximadamente de una arroba–, las cuales pagan aportando cuotas semanales del producto de la misma venta. Aunque la mayoría de los proveedores son hombres, algunas mujeres con residencia permanente en el Chocó se trasladan con la fruta hacia Medellín en época de cosecha, realizando ellas mismas ventas en la calle y regresando al finalizar el periodo de cosecha. En ocasiones desempeñan tanto el papel de proveedores como el de vendedoras ambulantes al abastecer a otras mujeres.

Este desplazamiento periódico para la venta del chontaduro por parte de las mujeres, pone de manifiesto un cambio de lógica en aspectos de consumo, al hacer parte de uno de los cultivos de pancoger de las huertas del Pacífico, de acuerdo con un *estar allá* o *estar acá* . Para las personas oriundas de los lugares del Pacífico, el chontaduro rinde mayor beneficio económico al ser vendido en las ciudades del interior; en nuestro caso, adquiere sentido por y para los *paisas* .

El consumo de nuestros alimentos es un acto de incorporación que tal vez guarda relación con la transformación de códigos sociales, pensar entonces en una ciudad como Medellín, con ideales blancos asumiendo elementos culturales negros a través de expresiones alimentarias, invita a reflexionar sobre los procesos que hacen del medio urbano un ascenso de la interculturalidad, considerando las diferentes opciones para elegir y transitar.

Otra opción de consumo callejero son los chuzos –carne en pinchos y asada al carbón con papas cocidas y arepa–, el oficio de ser *chuncera* , a diferencia de la venta del chontaduro, requiere de una apropiación y el tiempo nocturno de Medellín, pues el negocio de los chuzos es fundamentalmente una venta de fin de semana en el cual el sueño es esquivo. El andamiaje de un negocio como este no cuesta más que el valor de la hornilla –lata de aceite con una abertura por encima para depositar el carbón y otra abertura lateral–, el cajón de madera sobre el cual es colocada, el carbón y los cartones y cobijas sobre los que duermen las mujeres cuando se quedan toda la noche en la calle.

La preparación previa a la venta consiste en el arreglo de la carne, durante la

cual la etapa denominada *chuzar* –luego de tasajear y aliñar–, es la más difícil de todas, pues demanda cierta destreza manual para introducir las tajadas de carne en el palo de chuzo sin que se rompan. Es ahí donde se valora en realidad una mujer como buena chucera.

Ya en la calle, los puestos vecinos de las mujeres chuceras funcionan bajo reglas establecidas implícitamente, dentro de las cuales, la de mantener un precio en la venta, es una de las más importantes, por cuanto la rebaja del producto conlleva una descompensación en términos de la demanda de los compradores potenciales, los chuzos serían desvalorizados no solo momentáneamente, sino que podrían ser clasificados como *carne de rata*, expresión despectiva para referirse a un producto excesivamente barato, cuyo precio está –según este supuesto– íntimamente relacionado con una dudosa procedencia.

La esperanza de realización de una buena venta, tanto en el caso del chontaduro como en el de los chuzos, remite a prácticas fundadas en creencias sobre la buena suerte. Además de santiguarse cuando se hace la primera venta del día –hacer el nombre de Dios–; en los puestos hay un ejemplo generalizado de la ruda, planta identificada en la creencia popular con la suerte, la cual obedece a formas varadas de utilización: dentro de la ponchera o platón, cocinando los chontaduros con ella, dentro de los billetes que se han obtenido en la venta, en baños antes de salir a vender, o depositada en un frasco con agua para mantener en la casa. Otras prácticas referentes a la buena suerte, consisten en poner un imán dentro de la ponchera, mantener un limón en cruz –a veces con ruda adentro– o rociar el puesto con azúcar o café. En su afición al *chance*, algunas se valen en el juego de números creados empleando la fecha o la hora de nacimiento de sus hijos y ahijados, buscando que dé un número de tres cifras.

No obstante esta ayuda adicional, el éxito va precedido de un buen esfuerzo. La preparación de comida, estrategia de vida urbana para las mujeres migrantes procedentes del Pacífico, es un indicador a partir del cual se desarrollan sus vidas ciudadanas, en el cual, con base en su carácter multidimensional, se hace posible que unos sabores “negros” sean apropiados por paladares “blancos”, acudiendo a la gama de opciones que tiene el ciudadano al transitar por diferentes esferas de la vida.

Itinerario social: mujeres negras, una vida posible

Estas esferas de la vida plantean no solo la experiencia de acceder a la diferencia desde la economía y el consumo, sino desde la vivencia misma de la existencia

con base en lo étnico. La pregunta por el cómo se adapta una mujer negra a la ciudad, remite a la indagación no solo por la subsistencia material sino también por la subsistencia afectiva. El itinerario social de las mujeres negras migrantes en Medellín, comienza cuando se está *juveneciendo*, etapa en la cual los hombres y mujeres negros empiezan a tener las primeras experiencias que definen su sexualidad, constituyéndose como un indicador de esta la interacción con el otro sexo, y, generalmente, la conformación de la primera pareja.

La condición de ser mujer negra migrante trae consigo la formación de una familia que se desarrollará en el espacio citadino, pero que a su vez mantendrá relaciones con su lugar de origen a través de la crianza de los hijos por parte de madres y abuelas, las cuales actúan como apoyo al esfuerzo laboral. En el caso de las mujeres negras emigrantes, la existencia al lado de un hombre, planteada a veces como un obstáculo a vencer, las lleva a asumirse como *mujeres solas*, esto está determinado en gran parte por el escaso aporte económico de ellos. *Coger marido* no es garantía segura de un soporte económico ni efectivo, aunque es común que este asuma a los *entonados* –hijos de su mujer con otro hombre– como hijos propios.

Si se acepta el hecho de que durante la vida en la ciudad las mujeres negras pueden ser principalmente mujeres jefes de familia, las dificultades que en algún momento puede acarrear esta condición, suelen ser atenuadas por la solidaridad inspirada en el parentesco y la amistad con otras mujeres, conformando verdaderamente una red de apoyo, sin dejar de lado los conflictos que puedan presentarse. La socialización de los hijos puede decirse que es, en parte, un proceso compartido por las amigas o parientes, quienes sin importar las características del trabajo de venta de comida callejera –el cual conlleva una exigencia de tiempo que ya se mencionó– se encargan de su cuidado, en especial de los más pequeños. La duración y proyección en una ciudad “no-Pacífico” implica pensar en un proceso de socialización más exitoso para sus hijos, a quienes se procura brindar mejor cualificación en términos educativos para ascender en la escala social.

En los barrios donde conviven varias mujeres, existe una fuerte interacción a través de las visitas, en las cuales es posible la comunicación entre ellas y como lugares de origen. Muchas veces, su establecimiento en las laderas de los barrios populares de Medellín, se debe a sus lazos de amistad con otras mujeres migrantes, al amparo de las cuales es posible alquilar o comprar una casa, o un solar donde *pararla*.

Junto a las amigas, en la calle también se enfrentan las situaciones difíciles, particularmente las concernientes a hechos violentos propios de la vida en la ciudad.

Las necesidades más sentidas son cubiertas en ocasiones por ellas, pues en las relaciones de vecindad establecidas, son frecuentes los préstamos de comida, al igual que en la venta. En épocas de necesidad extrema, cuando el acceso al sustento se ha complicado, algunas de las mujeres junto a las que trabajan, acuden de vez en cuando a los recorridos, los cuales son una alternativa de aprovisionamiento brindada por los vendedores de las plazas –Misionerita, Mayorista y de Flores– y los tenderos de algunos graneros de Medellín, quienes regalan víveres a personas necesitadas de la ciudad, las cuales se movilizan para la recolección de estos alimentos. La motivación que inspira a los tenderos a realizar este acto, es principalmente el de hacer obras de caridad, y algunas veces la de cumplir promesas hechas a algún santo. Algunas mujeres que asisten se encargan de llevar también a sus amigos, siendo iniciados con frecuencia en el negocio ambulante de comida.

Los trayectos de las mujeres negras en la ciudad, oscilan entonces, entre ese espacio doméstico, definido por la casa y la vecindad, y ese espacio de trabajo sintetizado aquí, definido a su vez a partir de la calle y el centro de la urbe. Entre estos dos espacios, entonces, ocurre que los alimentos transitan transformados por sus manos para convertirse en comida callejera, y tiene lugar la resolución de vicisitudes que plantea la vida cotidiana en la ciudad, pues a ellas la cabeza no solo les sirve para cargar.

Proyecciones

Finalmente, en Colombia una interpretación de los grupos “negros” en la ciudad aun está en vías de elaboración –más aún de las mujeres–, y requiere del acercamiento a diferentes temáticas que abordan las implicaciones y el desarrollo de la presencia negra en la vida urbana del país. Es preciso indagar por trayectos e itinerarios, relaciones interculturales y formas de inserción en cuanto al aspecto laboral, pues una emigración de poblamiento; tanto así que el departamento de Antioquia cuenta desde 1995 con Afroantioquia (Federación Antioqueña de Organizaciones Afrocolombianas), una federación que cobija a diversas organizaciones negras de zonas como el Bajo Cauca, el Urabá, el Medio Atrato y el Valle de Aburrá –municipios de Medellín y Bello–, su creación sugiere una modificación en la concepción del devenir de las personas negras en contextos “no-Pacífico”, abarcando no solo el flujo de población negra migrante del Chocó o de otros lugares del Pacífico, sino también los enclaves negros consolidados desde los procesos históricos subregionales de las diferentes localidades antioqueñas. Desde el impulso organizativo se piensa más

en una adaptación favorable a contextos de ciudades como Medellín que en el regreso.

Las organizaciones negras de antaño en Medellín, profesaban en su concepción una orientación hacia la mujer negra migrante, por cuanto las actividades estaban encaminadas especialmente a la capacitación de aquellas dedicadas a las labores domésticas. Hoy no se hace explícita aun la concepción de un proceso organizativo de y por las mujeres negras de Medellín. La incipiente gestación de organizaciones como Mujeres de Ébano (1997) y Cinemarrones (1997), aparece todavía más como un deseo que como una realidad consolidada. Los miembros de ambos grupos son mujeres negras profesionales o universitarias. Mujeres de Ébano, que ya cuenta con personería jurídica, se proclama como una EAT (Empresa Asociativa de Trabajo) de orientación muy marcada hacia mujeres negras con estudios superiores, a las cuales y desde las cuales se pretende abrir un espacio de reflexión-encuentro acerca de las comunidades negras en general –no solo en Antioquia o Medellín– desde su labor productiva: asesorías, consultorías y promoción a la comunidad. Aspiran a convertirse en un ejemplo del trabajo organizativo, contradiciendo así la idea general de la desorganización predominante en las diversas organizaciones dedicadas al trabajo, de base e investigativo, con grupos “negros”.

El segmento poblacional con trabajo activo entre los grupos negros organizados en Medellín, compuesto por profesionales y universitarios, busca ahora extender sus lazos hacia aquellas personas negras menos escolarizadas. En especial las mujeres venteras y trabajadoras del servicio doméstico. Queda pendiente crear una estrategia de participación de género orientada a las mujeres, la cual convoque no solo a aquellas con instrucción superior –que abogan las formas de vivir la ciudad diferentes a las de las ventas ambulantes y la prestación de su servicio en casas de familia– sino que permita iniciar un proceso dialéctico con las mujeres que sustentan una representación de mujer negra que en ciertas circunstancias genera situaciones de señalamiento y discriminación.

Confirmar el espacio urbano como un escenario étnico implica la posibilidad de acceder a una diferencia existente en virtud de distintos mundos en los cuales se emplean estrategias diversas –a las otras– y compartidas –con los otros– desde las cuales es viable la permanencia. Significa también darle un lugar reconocido a aquellas mujeres negras que día a día nos “alegran” el paladar con las preparaciones ofrecidas por sus manos. El espacio para la investigación en varios frentes que caractericen mejor su participación en la ciudad, espera ser llenado.

Referencias bibliográficas

- Bowser, Frederick (1977). *El esclavo en el Perú colonial 1524-1650*. México: Siglo XXI.
- Navarrete, María Cristina (1994). “Cotidianidad y cultura material en los negros de Cartagena del siglo XVII”. *América Negra*, n° 7, pp. 65-80, Bogotá.
- Wade, Peter (1997). *Gente negra, nación mestiza. Dinámicas de las identidades raciales en Colombia*. Bogotá: Ediciones Unidades - Universidad de Antioquia - Icanh - Siglo del Hombre Editores.

Saberes y sabores en San Basilio de Palenque

De las memorias africanas y las identidades culinarias¹

RAMIRO DELGADO SALAZAR

A la memoria de muchas mujeres africanas y colombianas, tras cuyas huellas se ha ido viviendo, saboreando y construyendo una historia alrededor de los saberes y sabores de cocinas africanas y colombianas.

A todos los palenqueros y palenqueras de San Basilio de Palenque, cuyas voces aquí narradas tienen sentido, así como sus memorias y vivencias culinarias.

A la Doña, a la Mamá, quien con sus paciencias para cocinar y para la iniciación en la cocina dio fuerza vital a un proyecto antropológico, humano y vital alrededor de cocinas y comedores.

A TRAVÉS DE COCINAS, comidas y bebidas, San Basilio de Palenque y su gente serán las voces y las memorias de una diáspora africana y de unas vivencias cotidianas, y también serán los protagonistas a la hora de pensar el día a día palenquero o los momentos especiales vividos con guisos, arroces, mazamorras, dulces, ñeque

1. Este texto surge del informe final de la investigación “Documentación del patrimonio cultural de San Basilio de Palenque: un proyecto educativo a partir de la historia oral”, llevada a cabo entre 2001 y 2004, y financiada por la Comunidad de San Basilio de Palenque, el Fondo del Patrimonio Cultural de la Embajada Americana y la Universidad de Antioquia (CODI, CISH y el Departamento de Antropología). Fue publicado originalmente en Domínguez Gómez, Eduardo (ed.) (2010). *Todos Somos Historia. Tomo III: Control e Instituciones*, pp. 95-109. Medellín: Canal U.

y caldos. El universo de la comida, en el que se entrelazan diversos ingredientes y utensilios, distintas preparaciones y sabores, es un asunto fundamental para palenqueros y palenqueras que viven en San Basilio de Palenque, o dispersos en ciudades colombianas como Cartagena, Barranquilla, Turbo, Quibdó, Medellín, Bogotá, Buenaventura y Cali, o del continente, como Nueva Orleans, Panamá, Buenos Aires o Caracas, entre muchas otras ciudades donde los palenqueros han estado, están y estarán. Todo lo que exige esta labor de comer y beber se vuelve una dinámica que vincula a toda la comunidad, remite a la memoria, al recuerdo, a la historia de más de cuatrocientos años que conecta dos continentes y varias etnicidades.

Apalancarse o *apalencarse* son acciones simbólicas, políticas, estratégicas, que se encuadran en unas épocas del siglo XVII, en un momento de consolidación del Palenque de San Basilio, y que entrelazan normas como las de la Constitución de 1991 y la Ley 70 de Comunidades Negras alrededor de la multiculturalidad y la pluriethnicidad. El corregimiento de San Basilio de Palenque, perteneciente al Municipio de Mahates en el Departamento de Bolívar, es conocido como el territorio donde se ha vivido el proceso de lucha por la libertad frente a los gobiernos españoles y los “amos”, bajo el liderazgo de Benkos Biojó o Domingo Biojó, africano de la región del Archipiélago de los Bijajos en Guinea Bissau. Sinónimo de autonomía y lucha, el ser palenquero se transforma en un amplio concepto que se proyecta más allá de este lugar y se convierte en referencia de la libertad de los africanos y sus descendientes esclavizados en estas tierras.

Diversos comentarios de la gente palenquera permiten visualizar la dimensión de la comida y la bebida y los ámbitos en donde son centrales; la socialización implica acercamientos al universo de la comida, y lleva a niños y niñas al espacio del monte o de la cocina, territorios importantes para cada uno de ellos. Sus voces nos sitúan más allá de los ámbitos nombrados, son un panorama de los lugares del comer y el beber en San Basilio de Palenque.

El siguiente panorama de comidas y vivencias palenqueras se acerca al eje central de la vida culinaria de la gente en San Basilio de Palenque: a las cocinas y los fogones, vividos desde la cotidianidad y las celebraciones en un tejido de memoria, identidad, proyección social y patrimonio. Presentaré a continuación varios testimonios recogidos durante el proceso de investigación:

“Desde niños, dependiendo, porque por ejemplo aquí en mi casa los pelaos de aquí desde que ya tienen un año, dos años, ya están buscando para ir para el monte. Porque por aquí, como ellos ven que los hermanitos de ellos mayores de

ellos, el papá salen para el monte entonces esto los entusiasma a ellos; eso viene minando de generación en generación”.

“Todo lo que van a jugar es con el monte, que si un caballito, una vaquita”.

“Las niñas cuando pequeñas les gusta hacer lo que hacen las mamás, cocinar, lavar, planchar, trapear, barrer [...] comienza a jugar, que si cogen una hojita, no, que éste es un pescadito”.

“[Los] trabajo(s) de las mujeres son para las mujeres”.

“El aprendizaje es lúdico con la comida, los niños preparan con plantas silvestres, que las cogen, y con nombres de plantas de verdad hacen los cocinaitos”.

“Ayer hablando con Lámpara, dice que en sus viajes a tocar es importante la buena comida”.

“A mí me gusta cocinar –dice Edwin–. “Siempre he cocinado en mi casa, me gusta, no es por obligación”, agrega Rodrigo.

“Los trabajos están divididos [...]. Los oficios están divididos, los oficios de las mujeres son unos y los de los hombres otros [...], dice Enrique; sin embargo, Agustín comenta: [la cocina] no tiene que ver con cosas de mujeres, hay hombres que nos gusta la cocina”.

“La gente se está muriendo no es por falta de comida solamente, sino por la cantidad de abonos [conservantes] que le echan a la comida”.

[“¿Cuales comidas son mejores?”] “Las de veinte años atrás, porque tenían otro sabor a pesar de que algunas son preparadas con la misma sustancia o aliño. Los aliños de atrás eran más naturales, como el achote, cilantro o culantro, ají dulce y chivato, picante”.

“La de veinte años atrás porque la(s) comida(s) actual(es) o de ahora son pura fantasía como el pollo y el huevo hecho, esta comida no dura en la barriga”.

“Las de quince, veinte años atrás, porque ahora tienen mucho químico”.

“Las de veinte años atrás, que eran artículos que no tenían químico, como el bleo”.

Conversando un día de enero con Cha Chocha sobre la comida en San Basilio y especialmente sobre lo que a ella le gustaba, hacía énfasis en lo importante y bueno que era para ella cada levantarse y poder pensar ‘¿qué quiero comer?’, y salir a conseguirlo en la tienda o donde las vecinas y preparar lo fresco del día, o cuando se quería carne se madrugaba y se buscaba la carne muerta del día. Ella habla con preocupación sobre la comida congelada, empacada, guardada para luego comérsela uno, piensa que eso no es bueno ni sano, que el día a día es mejor.

Cocinas y fogones: comidas palenqueras

Me comenta “Geña”:

La comida palenquera me parece muy buena, porque acá nos encanta el arroz de coco, acá casi no hacemos arroz de manteca, sino arroz de coco, ya sea con carne guisada, con carne de bisté o de pescado. Por lo menos aquí tenemos una comida propia de Palenque, que es el bleo, el bleo, una hoja que nace, porque nadie la siembra, sino que nace de su cuenta.

Aquí, la cocina y el fogón son ambientes esencialmente femeninos; las mujeres palenqueras construyen y tejen relaciones comunitarias a partir de un diálogo generacional de sus saberes y recuerdos, desde sus memorias culinarias. Acerca de la cocina y el patio, como lugares donde se procesan los diversos ingredientes para las diferentes comidas en San Basilio de Palenque, Manuel Pérez comenta: “la cocina es el sitio de reposo, es el sitio de socialización, de compartir, de intercambiar ideas, de contar chistes, de contar historias, de contar leyendas”. El área entre el patio y la cocina, y los diversos fogones que se utilizan en las casas, son los espacios donde se desarrollan todos los procesos que tienen que ver con las labores de recibir los variados ingredientes del monte, de la roza, de la tienda o de la encomienda.

El patio y la cocina están llenos de instrumentos que hablan del quehacer alrededor de la comida y de la vida de la casa: plantas ornamentales, condimentos, árboles frutales y plantas medicinales. Perros, gallinas, pollos y marranos, ubicados en sus respectivos lugares y con posibilidad de moverse en la casa y en el patio, habitan con utensilios para labores del monte y para procesar lo que llega de él, como el pilón, el balay y diversos recipientes de totuma, madera o aluminio, además de instrumentos para el lavado de la ropa.

Las comunicaciones entre los patios, a través de las cercas, facilitan las conversaciones entre vecinos; el mundo de la comida permite, durante las diversas labores como pilar o rayar, contarles a los vecinos lo que se está haciendo en casa. Gracias a estas cercas permeables, no solo transitan voces y sonidos para contar historias, sino que además los olores inundan las cocinas y viajan de patio en patio, narrando memorias de recetas y comidas.

Las actividades de la comida se desarrollan en la casa y en la calle, como lo señala el antropólogo Pérez Palomino en su monografía de grado (2002), donde destaca los conceptos “íntimo colectivo” e “íntimo individual”. Es decir, las

mujeres palenqueras preparan los alimentos en sus cocinas, en sus fogones, pero lo íntimo se manifiesta tanto en lo individual como en lo colectivo.

Ese proceso de preparar las comidas viene siendo alterado por los nuevos ritmos y las obligaciones de mujeres y hombres en la vida diaria, lo cual incide en la calidad de las comidas y en lo que ellos llaman el gusto. Tomasa Miranda, mujer palenquera, evoca al respecto los tiempos cuando se podía dedicar a cocinar y sazonar las comidas: “la dedicación a la cocina, por lo menos al hacer un alimento se preparaba eso, iba sazonándose, no como ahora que tiene uno que cocinar corriendo [...]; un cerdo tranquilamente se salaba, se demoraba y se asaba y tranquilo, si se iba a hacer sancocho se hacía y sabroso sabía”.

También hay cambios en cuanto a comidas y bebidas que ya no se consumen y que se están quedando en la memoria de los mayores; en ese sentido, Edwin Valdez comenta:

El otro día estábamos reunidos Sabino, El Rojo, El Fierro, Martín, Blas y mi persona, y empezamos a comentar que ya en el pueblo no se come yuca asada, arepa asada, arenca y carne asada, y una gran variedad de comida y cosas que se han perdido y dejado de hacer. Según Sabino, nosotros los jóvenes palenqueros estamos acabando con la cultura y que además de la pérdida de esta gran variedad de valores es lo que está llevando a que la gente se enferme y muera mucho más temprano, desde que el palenquero aprendió a leer y a escribir de ahí pa' cá todo se cayó.

Este episodio nos lleva a reflexionar sobre el lugar de la memoria de las comidas y bebidas y sobre el indudable papel central que deben desempeñar los jóvenes en este sentido. Los palenqueros hablan de los alimentos que consumen en los distintos momentos del día:

El desayuno palenquero con huevo, suero, queso, salchichón o salchicha, yuca, sancocho, plátano sancochado, ñame, arroz amanecido, café con leche, bollo, antes era con yuca asada o sancochada, plátano, ñame, bollos, arroz amanecido y bollo en cuero. El almuerzo, sopa, arroz o plátano, o yuca o ñame o sancocho [...]; antes era con sancocho con plátano, yuca, ñame, carne o hueso, cebolla, orégano, cilantro, ají y sal. La comida, arroz indispensable, carne, pescao, pollo, arroz con coco, ahuyama, arroz agachadito, cerdo (Descripción de Regina Miranda).

En este universo de preparaciones está la “liga”, o porción de carne que

acompaña al arroz, sea en el desayuno, el almuerzo o la comida; todas las carnes posibles son las ligas preferidas: la carne de guatinaja o armadillo para Sebastián Cáceres, pero el pollo asado, el pescado o la gallina palenquera son los gustos de Alfonso Cáceres o de Bernardino Reyes. Diversas carnes tienen el lugar de la liga, dependiendo de las posibilidades y de las épocas del año, pues se trata de algo que también está articulado a los ciclos climáticos.

Bleo, arroz de coco y mazamorra: comidas y esencias

Esta trilogía de preparaciones ha sido designada como la esencia del comer en San Basilio de Palenque. Son comidas que permiten oír narraciones de diversas mujeres y hombres, de sus historias y vivencias alrededor de ellas y sus visiones del mundo.

Existen numerosas referencias en las que se resalta al bleo como un alimento muy propio de la comida palenquera; igualmente, las diversas mazamorras, y especialmente la de maíz, son representativas de este tipo de comida. Al respecto, las palenqueras Geña y Nicolasa comentan:

Ese bleo es riquísimo, le echamos carne, pero hay personas que si tienen una carne, una presa de carne bien rica, bien preparada, mejor la dejan por comerse el bleo, o tienen un pedazo de hígado bien preparado y mejor lo dejan por comerse el bleo [...]; le echan verdura, ajo, tomate y cebolla, leche de coco y pimienta. Sí, se le echa de todo, de todo, todos los ingredientes de una comida, y cuando eso está hirviendo, se siente el aroma, rico.

La mazamorra implica el proceso completo de sembrar, cosechar y procesar el maíz, que también se come asado o sancochado. Al hablar sobre la comida palenquera, y en particular sobre la mazamorra de maíz, hay discusión sobre lo que esta representa para la gente. Según Moraima Simarra, hacer mazamorra en la casa de uno implica compartir con los vecinos más que pensar únicamente en la familia, que la prepara en un caldero grande.

“No a todo el mundo le gusta la mazamorra de maíz, aquí se hace de guineo manzano, mazamorra de maíz verde o biche y mazamorra de maíz de chorote para los niños, mazamorra de plátano para los niños recién nacidos de meses” (Testimonio de Stevenson).

“Yo como la de guineo manzano únicamente, las demás no sé qué tienen que no me gustan. Es una comida que, según las voces palenqueras, pertenece

a la memoria de los tiempos de antes y de los de ahora” (Testimonio de Tomasa Miranda).

El arroz de coco tiene un lugar privilegiado, y es motivo de comentario en las casas palenqueras, donde en la tarde y la noche se tiene arroz de coco con alguna liga, con algún pescado o alguna carne guisada. El arroz, en todas sus preparaciones, pone en relación el territorio palenquero con la comida del día a día. Las memorias sobre cómo, dónde y cuándo se sembraba en otra época salen a la luz cuando pensamos en el olor a coco que rutinariamente invade el ambiente en Palenque. Las mujeres se vinculan al arroz desde que este llega a la casa; según comenta Manuel Pérez, “la mujer es que lo arranca de la espiga, donde viene pegado, la mujer lo tiende al sol en la estera, lo pila, lo cocina. La yuca es otra, el hombre viene con la mochila y la pone ahí en la cocina, de ahí pa´ delante ella”. Y sobre el arroz con coco, agrega Geña: “Para verle los hollejos arriba, y el gustico que le da, entonces ese arroz de coco, porque es de coco. Cuando usted se haga el arroz, usted pruebe ese arroz y está delicioso. Entonces le pone un bocachico arriba, un pescado bocachico arriba con una hoja de bijao. Cuando usted destape eso ahí, qué olor de sabroso”.

Es un universo de sabores palenqueros que van del arroz con sal al arroz con dulce, del arroz de coco, de frijolitos, a la asadura con arroz, alimentos que traen los recuerdos de las épocas cuando el arroz se sembraba y se comía del propio terruño. Por eso, hablando del arroz y de lo que sucede hoy en sus formas de adquirirlo, Nicolasa decía a Edwin Valdez que recuerda cómo el arroz estaba en los cuartos de las casas y de allí se pilaba diariamente; el arroz no se vendía en las tiendas, como ahora que vamos a buscar la mayoría de las cosas allá.

Hablan también del arroz subido, como uno de los más ricos para la gente palenquera, un arroz que está sin madurar, se corta verde, se precocina, se seca, se pila y se pone en el caldero. Todas las comidas palenqueras incluyen el arroz en sus diferentes versiones, y para ellos representa la posibilidad de recordar su labor de agricultores, sembradores de arroz y de maíz, y pensar en la actual problemática de sus territorios, que se han ido recortando y reduciendo, ya que Palenque ha perdido gran parte de su territorio por culpa de los señores terratenientes; San Basilio de Palenque ha perdido las tierras bajas, propias para el cultivo de la caña de azúcar y otros cultivos.

Sopas, sancochos y guisos palenqueros

Plátano, yuca, ñame, caña, kola, palma africana, ahuyama, tomate, cebolla, ají

y agua del arroyo son la base de las sopas y sancochos. Las sopas se combinan con las diversas carnes de res, cerdo, pollo, gallina o pescado, para dar entrada a la gama de hervidos que son esenciales en el día a día o en las celebraciones en San Basilio. “Que le pongo el hueso o la costilla, y que uno le pone su pastillita de Maggi pa’ ayudarle”, comenta Geña al pensar en el sancocho que tiene en su mente para las fiestas patronales.

En las sopas está una esencia de la comensalía y de la comunidad congregada alrededor de las celebraciones y fiestas. Las voces de diversos palenqueros y palenqueras permiten percibir el sentido de colectividad que representan los sancochos y las sopas; es así como Edwin Valdez recuerda las fiestas que realizan los *kuagros* (redes familiares y organizativas, conformadas usualmente por individuos de la misma edad), especialmente la de su kuagro, que se celebró en enero de 2003: “Compramos hueso, plátano, yuca, ñame y para el día se hizo cerdo guisado y en la noche sopa de hueso. Compramos condimento y contratamos a Aniseta para que nos cocinara”. Comida y bebida, acompañadas de música, son en este recorrido el alma de las celebraciones y las fiestas en San Basilio de Palenque, junto con los kuagros y el papel que tienen como proceso organizativo e identitario en las diversas fiestas y celebraciones de la gente; estas fiestas son momentos en los que hombres y mujeres pueden cocinar, comprometerse con las sopas y los guisos.

Estas sopas y sancochos son los mismos que acompañan a los hombres y mujeres que van al monte a trabajar o a recoger lo que ya se ha sembrado; es ahí, en el monte o en el rancho, en donde se tiene el agua fresca y se reposa del sol, donde se hace el fogón para calentar o para cocinar la sopa o sancocho que se debe comer en las sesiones diarias.

Como lo han señalado algunas personas, por diversas razones a los hombres se les lleva o no el almuerzo al monte; así lo expresan Tomasa Miranda y Basilio Pérez: “como cuestiones de alimentos para el almuerzo, lo hace allá en la roza, o sea en su finca, y cuando regresa la mujer le tiene lista la comida”, “en el monte cocino yuca, ñame y plátano, se arranca y se cocina y se hace un sancocho, la carne se lleva y la olla, ahora sí, antes no”; ahí cada uno enfrenta sus diferentes situaciones.

A propósito de estos hervidos, la yuca tiene memorias y relatos sobre sus calidades y terrenos. Al respecto, Carmelo Hernández comenta que hay dos tipos de yuca: la del bajo y la de la loma; la del bajo sale “harinosita”, y la de la loma se pone dura o amarga.

En este universo de sancochos y sopas convergen los integrantes de la familia y los productos que vienen del monte, ingredientes que se combinan en hervidos

con las verduras y las carnes de cerdo, res, pollo, pescado o animales de monte. Muchas de estas carnes se preparan no solo cocidas, sino también hervidas con el bastimento, además se guisan, se preparan de forma diferente, utilizando aceite y sofrito de tomate con cebolla y condimentos. Un pescado o una gallina guisados remiten a memorias de preparaciones locales. Al respecto, Yayita y Andreus Valdez relatan:

Bueno, mi nombre es Florentina Salas Jernande, estoy preparando una gallina de kilo y medio, la voy a guisar, la preparación guisada. Le he puesto ocho ajises verdes, siete ajises maduros, una cebolla grande, dos tomates, dos limones, dos cominos, una pimienta, sal al gusto, color y listo, ya pongo ahora a sudar, lo dejo que se demore unos diez minutos preparado y después la pongo a sudar, más tarde le agrego un poquito de agua, cuando ya la sienta blanda, le pongo la papa, un pedacito con espagueti.

Sopas y sancochos, guisos y memorias culinarias son transmitidos día a día, en un ir y venir, y constituyen, según las voces palenqueras, y de otros, una parte esencial del comer en San Basilio de Palenque. Relatos y sabores de generaciones permiten construir identidades culinarias.

Geraldine Cáceres, Vanesa Paola Tejedor y Manuela Cassiani, del colectivo radial escolar Cree, cuentan la historia de la mata de ají y la preparación de una sopa en San Basilio de Palenque:

Era una vez una señora que tenía tres hijos, dos hembra y uno varón, la mamá se fue, iba a lavar, entonces ella compró media libra de queso y lo había repartido entre todos, le dio a cada uno un pedacito de queso. Entonces el resto que quedó, lo guardó dentro del pilón, pa' el papá cuando viniera del monte, entonces cuando ello estaban todos ahí reunidos en la casa de la mamá le dijo: cuidao se lo vayan a comer porque el que se lo coma lo mato. Entonces la mayor, la mayor se fue al pilón a la escondida pa' que no la vieran y pellizcó el queso. Entonces el varón también hizo lo mismo y pellizcó el queso. La menor también, entonces la mamá en esa vino e lavar y la vio cuando la pellizcó, entonces la mamá le dijo: “Ajá que tú los pellizquiaste, ahora te voy a matar”. Vino y la mató y la escondió debajo e tierra, la enterró bien enterrá. Entonces ya el papá llegó, entonces e siempre que el papá preguntaba “¿Y la niña?”, “Yo la mandé pa' onde la tía”, “¿La niña?”, “Yo la mandé pa' onde su tía” [...]. Entonces

ella compró un hueso para hacer sopa. Entonces ella fue y lo preparó todo, lo puso en el fogón, entonces la niña ahí, ahí, ahí entonces ella mandó al pelaito a arrancá [...] al tiempo nació una mata de ají, una mata de ají. Entonces ella mandó, el papá llegó, quería echarle ají a la sopa, y mandó: “Ay mi hija porque no le echaste agua a la sopa, no le echaste ají a la sopa”, entonces ella dijo: “Ese ají es picante, ese ají es picante”.

Entonces el papá insistió y fue a coger el ají y la mata de ají le y mandó al niño y la mata de ají le dijo: (canta) “Mi hermano por ser mi hermano, no me arranques el cabello, porque mamá me ha enterrado por un queso que ha faltado”. Después él le dijo: “Mi hermana, mi hermana, ven que la mata de ají está hablando”.

La niña intentó recogerla y la mata de ají le dijo: “mi hermana por ser mi hermana, no me arranques el cabello, porque mi mamá me ha enterrado, por un queso que ha faltado”.

Después el papá insistió y fue a coger el ají, así le dijeron a la mamá, y la mamá fue y le dijo, ella le dijo: “mami por ser mami, no me arranques el cabello, porque mamá me ha enterrado, por un queso que ha faltado”.

La mamá insistió en coger ají, entonces la niña le contestó, la mata le contestó: “mi mamá por ser mi mamá, no me arranques el cabello, que tu mamá me ha enterrado, por un queso que ha faltado”. Entonces todo lo niño cuando dijo la mamá le dijo a los niños, a los dos niños que estaban ahí: cuidao con decíle a su papá, le van a decir que la mata habla, cuidado. Entonces el papá vino, insistió, entonces fue a coger el ají, vino e mimo, e mimo fue a coger el ají.

Le dije, ¡hey!, por qué me echó ají en la sopa, no ese ají es picante. Entonces ella se fue para la calle y él la insistió y fue a coger el ají y la mata le dijo: “mi papá por ser mi papá, no me arranques el cabello, porque mamá me ha enterrado, por un queso que ha faltado”.

Entonces el papá dijo: “¡ah! Qué es esto lo que está pasando, ahora yo mismo voy a cavar huecos” y sacó la niña, estaba flaca, bien flaquita porque no comía, no hacía nada. Entonces ahí fue que él la sacó.

Hay amplias narraciones alrededor de historias que se han tejido entre sopas y sancochos, y diversas situaciones que permiten hablar de las comidas como esencias diarias de un proceso de reflexión alrededor de lo propio, del patrimonio,

de las herencias. Son cuentos que narran cosmogonías y lugares en el mundo de la gente palenquera y de la presencia de espíritus que se asocian con plantas y animales, que unen enseñanzas y comportamientos de la gente alrededor de la preparación de una sopa y de su condimento.

Pescados, aguas y mujeres palenqueras

En las calles de San Basilio de Palenque se escucha la voz de las mujeres o las niñas en su diario ejercicio de las ventas callejeras, anunciando: “arenca, arenca, bocachico”, mensaje matutino o vespertino que nos habla del lugar que tiene el pescado en la comida de los palenqueros. Manuela Obeso y Cándida Padilla cuentan cómo traen el pescado de Mahates, Gambote y María la Baja, aunque también a veces de otros lugares relativamente cercanos. Ellas narran sobre su quehacer en la venta del pescado:

Manuela Obeso, sus ayudantes son su hermana y su yerna, Anastasia Obeso y Clemencia Herrera, ellas con sus compañeras vendedoras, salen a las cuatro de la mañana en el bus de Palenque y regresan a las diez, once o doce del medio día. Su pescado viene de Mahates, o sea, la población en la actualidad viaja a Mahate por la cantidad de clientes, muy poco viaja a Gambote. Ella dice que el pescado es por temporada, al igual que la yuca y el plátano [...]. Los pez que más se vende son: la arenca que es todo el año, la mojarra peña (parecido a la lora) y el moncholo (lentón), estas tres clases se ven durante toda la época del año, mientras que el bocachico es más que todo en marzo, abril.

En las conversaciones que Enrique Márquez sostuvo con varios palenqueros y palenqueras, se encuentra que el pescado está presente tanto en el desayuno como en el almuerzo y en la cena, y fundamentalmente se trata de pescado frito, guisado. Los pescados son también considerados “liga” entre la gente palenquera, y se preparan de diversas maneras; Nicolasa, en conversaciones con Edwin Valdez, cuenta:

A mí me encanta el barbudito, ya sea abierto o cerrado, ya hay unos que lo abren, bueno el abierto para mí es más rico porque ese uno lo puede poner encima del arroz, encima del arroz coge uno una hoja de bijao y la pone y la acomoda ¡ah!, y le echa ajo y ¡ah!, se cocina y es rico, también se le mete el ajo o cebolla dentro, lo cierra, así mismo cuando la arenca es grande. Comprando la arenca se salan y también se ponen

encima del arroz, bocachico, pero el bocachico está un poco escaso... casi no agarran bocachico. Bueno, aquí viene el moncholo, que es el que se utiliza, ahora aquí consumen mucho el moncholo por las personas que no pueden comer grasa encargan el moncholo porque no tiene grasa [...]. Allá comen de todo, los que haya, eso de arenca, barburito, moncholo, bocachico.

Los pescados de la comida palenquera llevan a pensar sobre el tema de las aguas, como territorios necesarios e importantes en la vida cotidiana y extraordinaria de la gente de San Basilio, bien sea porque se consideren las aguas cercanas, como las pozas, el arroyo o las quebradas a las que se puede ir a pescar, o porque se mencionen las aguas de donde las mujeres palenqueras traen los pescados. El arroyo es, por excelencia, el lugar de encuentro y convivencia de la comunidad, como lo plantea el antropólogo palenquero Pérez Palomino (2002): “El arroyo es donde se teje el ser colectivo en Palenque, ya que allí lo íntimo es colectivo y público; además, está dividido en espacios en cada sector del pueblo y el papel que juegan los kuagros y las juntas en estos espacios [y] el papel de la abuela en estos espacios de integración con las jóvenes [sic]”.

Este lugar convoca a toda la comunidad; palenqueras y palenqueros confluyen y se entrelazan en diversas tareas y asuntos, so pretexto de ir por agua al arroyo. Además, el arroyo, las aguas, las pozas, son lugares habitados por diversos pescados pero también por otros seres. Regina Miranda narra:

Uno de los temores del Palenque son las horas en que se debe ir al arroyo. La Mojana o Moján, si es mujer o hombre siempre se aparece en el arroyo como un familiar de la persona que se quiera llevar, llamándola, regalándole algo, como un pez, algo muy llamativo, de tal forma que la persona se quede encantada o se distraiga hasta que se lleva muy lejos, le brinda comida. Si come, no regresa más al mundo de los vivos, y esto puede ser antes de tres días. Durante su cautiverio lo pueden llamar su madrina o el sacerdote. Según las personas que se llevó la Mojana todos los que ve allá son sus familiares. Una de las que nunca regresó Catalina Luango de Angola. Uno de los que regresó, porque la madrina la llamó, José Valdez y otro que cuenta la historia es Toño, Antonio Miranda Valdez [...]. Las mujeres se citan al arroyo a busiá con un pedazo de trapo o sábana, cada una lleva plátano, yuca o arroz y hace su cocinao.

En estas narraciones se entrelazan aguas, pescados y comidas con la Mojana y los diversos mundos hacia donde van las personas que esta se lleva; se funden con los relatos sobre la historia de Catalina Luango, que no volvió, aunque su memoria está presente en la de muchos palenqueros y palenqueras, que cuentan y vuelven a contar esta historia. Catalina Luango es el recuerdo de lo que pasó y que se sigue viviendo, pues hay quienes dan testimonio de su existencia, porque fueron llevados por la Mojana y han vuelto a San Basilio. Don Gregorio Cassiani, conversando con Andrés García Sánchez, narraba:

Catalina Luango era una muchacha que, como palenquera, siempre aquí la costumbre se ha vivido de bucear y también de pescar en los arroyos, y también de asuntos de jarrear el agua en lo que dicen tanques, y ella acostumbraba de que cuando iba a buscar el tanque de agua ella salía cantando, le gustaba cantar, estaba nueva, y era costumbre de ella ir viniendo, pero cantando, cuando salía era cantando. Entonces como el Moján es una cosa, al igual que si usted se enamora de una persona, lo persigue. Y al llegar la oportunidad, que donde ella iba a buscar el agua, ahí se le presentó un pescao pero muy alantico ahí y ella llegó a ver el pescado así de papayita, y ahí la cogió y le metió la totuma o el cántaro que tenía en el momento, lo peló y siguió pa'lante, y pescó e iba avanzando y siempre de papayita, y le siguió, le siguió, hasta que llegó al final donde poco más o menos estaba la cuadra donde ellos tienen su casa, dentro del agua, cayó allá, cayó en la casa. Ella permaneció allá y la gente buscándola, del familiar de los Salgado, que ella siempre ha sido de los Salgado, busca, busca y no lograron conseguirla. Llegó una ocasión, murió uno de la familia, y poco más o menos aquí se acostumbraba, te cuento que no se conocía carros sino era de burro, hacía una casita de palma que le dicen caballeriza, y a lo que ella venía se quedó allá en la caballeriza llorando, la gente aquí llorando que entra a la casa del difunto y ella llorando allá al paciente de ella. Ahí lograron acogerla y la trajeron, pero entonces al amanecer no amanecía [...]. Ahí mismo ellos informaron al padre lo que estaba sucediendo a la familia y el padre dijo, bueno, ya ustedes la han cogido varias veces y no se ha podido quedar, vamos a [...] yo les doy esta estola que es la cruz esa que tiene el padre aquí pa' que la amarren con eso. Llegó el día en que hubo muerto aquí en Palenque y le tocaba y se presentó a la misma parte llorando en la caballeriza y llora y llora y llegaron, la cogieron, la amarraron con la estola.

El otro día no amaneció, se fue, y la gente allá le informó al padre que el caso no resultó. Listo, bueno, no se puede hacer nada, ustedes tendrán ahora que pegarse con San Antonio que siempre ha sido amigo del Moján a ver si se recupera eso. Entonces ahí buscaron a San Antonio que siempre ha sido amigo del Moján con el Monte del Calvario, el Monte del Calvario es una planta muy poderosa que es mata ratón, sirve pa' varias cosas, cogieron, lo amarraron al pie de la cama [...] y con todo eso se hizo, todo eso y no se pudo lograr a Catalina Luango, pero entonces el Moján tiene la ventaja que si la persona que él coge, allega a comer la comida de ella, ya se queda allá, y como no pudo lograr a estorbarle eso, se cansó y al fin no pudo resolver nada. Cuando ya llegó el tiempo que cuando ella ya murió, ya dejó de venir.

Estos relatos evocan un diálogo entre los saberes y conocimientos de la gente de San Basilio de Palenque y los impuestos por la religión católica. Según Pérez Palomino, “el mito de Catalina Luango es una forma para que los niños tomen conciencia de que no deben visitar el arroyo y cuerpos de agua sin los mayores” (2002); es decir, se construyen modelos de vida, formas de comportamiento en las que sitios existenciales de la comunidad, como el arroyo, son tema de historias fundacionales y de la concepción del mundo. El mismo autor, en su acercamiento a las concepciones del mundo en San Basilio de Palenque, afirma:

En la cosmovisión palenquera, que no es otra cosa que la interpretación del mundo, se plantean tres perspectivas alrededor de este: mundo de arriba, o mundo del más allá, integrado por los muertos, el segundo es el mundo del más acá, o de los vivos, y el tercer mundo, el de abajo, que es habitado por la Mojana o Chimbumbe en la lengua palenquera.

En esa construcción del mundo o de los mundos palenqueros, la comida, el pescado y las aguas, así como las mitologías que instauran órdenes, se entretajan y dialogan permitiendo un sentido de permanencia, de presencia, de memoria y de herencia, que es importante para lo actual y lo futuro (Pérez Palomino, 2002).

Nos encontramos ante diversidad de relatos en los que los pescados y los cuerpos de agua son protagonistas de saberes y vivencias: “esta [Catalina Luango] se enamora de un barbudito, nombre de un pescado que es bastante común en la región, en éste se transforma el Moján, que es un espíritu del otro mundo debajo

del agua” (Pérez Palomino, 2002).¹ Sobre la importancia del agua, comenta Rafael Cassiani, en conversación con Rodrigo Miranda:

Otro significado tiene el arroyo para el palenquero, es muy grande Rodrigo, porque uno se sostiene del arroyo, el agua es el espíritu vivo, por eso es que uno quiere tanto al arroyo, la tierra respira pero no en todos lados y tiene vena, por ejemplo en el terreno de la Bonga por allá hay unos lugares que la tierra respira, permanece agua viva en invierno y verano, por eso dicen que la tierra llora, por esos sectores cerca de ella, no llora porque ha sido maltratada.

Las comidas en las músicas y celebraciones palenqueras

La letra del Himno de Palenque evoca una ruta que recorre la presencia de las comidas en el contexto de las músicas, las letras y los ritmos: “Yo tengo mi rancho grande/también tengo mi machete/lo tengo dentro de mi roza/en el pueblo de Palenque”.

Y el cantante Panamá interpreta:

Yo quiero que tú me entiendas
Yo quiero que tú me atiendas
Yo quiero que seas mi prenda
tú quieres que te mantenga
si tú te casas conmigo
te voy a poner una tienda...

Y también canta:

Pobrecito Panamá, el hambre lo va a matar
En Palenque me critican que no quiero trabajar
Yo qué voy a laborar, si tengo incapacidad.
Yo vivo agradecido, me quiere la sociedad
Tengo muchas amistades y a mí comida me dan.
[...]

1. El autor aclara que “Catalina Luango era una joven que siempre visitaba el arroyo y la ciénaga con sus cantos de Lumbalú iba y venía [sic]”. Es también importante la vinculación ya expuesta de las versiones sobre Catalina Luango, y su relación con el llanto en los velorios, con los muertos y con el canto del Lumbalú.

Alegría con coco y anís, bollo limpio y de mazorca
 Traigo piña y los melones, aguacate y los mamones
 Así gritan las palenqueras, así gritan las palenqueras
 Por las calles de Cartagena, vendiendo sus ricas frutas
 Vendiendo sus ricos dulces, de su tierra
 En las playas de Marbella...

Por su parte, las letras de Luis Tower, como la champeta “El rico cujé”, reelaboran esencias y presencias de la comida desde las memorias africanas. Un ritmo funana du Cap Vert es sentido, es presencia:

Porque son duros, el rico tenía plata pero era duro [...]. Si se enfermaba un pelao y le decían llévenlo al médico y que le manden medicina, él decía: “no, señor, agarren una mate de verbena, la cocinan y se la dan que yo con la edad que tengo me he enfermado y nunca he ido al médico”. [...] Rico duro le decían sus amigos en la calle, era hueso, era apretao el compadre [...]. En San Andresito ese hombre sí sabe, Andrés Chawala, si el pelao se le enferma de nuevo llévelo donde Rabel Romero para que se lo santigüe que eso es afición [...]. Un día le dio un dolor pero era apendicitis. Mandó buscar balsamina para su mal, creyó que podría curar algo que era tan difícil, lo tendrían que operar para curarlo, tendría que vender diez vacas para pagar al cirujano, preferiría morirse antes que vender banano.

Y el maestro Cassiani, a su vez, nos dice:

En el silencio e la noche, al despertar la ilusión, quiero olvidar mis amores, amor por amor no es amor. En el silencio e la noche, al despertar la ilusión, quiero olvidar mis amores, amor por amor no es amor [...]. Agua camino son con Vicentete, agua, agua, que me moje el agua, Vicentete se agua, agua, agua. Tabalá está aquí, que me moje el agua que me moje el agua, agua, agua, agua, agua, agua, agua que me moje el agua, que me moje el agua Vicentete, se agua Vicentete, se agua, agua, agua.¹

1. Es importante relacionar la presente versión de esta letra aquella otrainterpretada en el patio de la casa de José Valdés Simanca, Simankongo, por el Sexteto Tabalá: “En el silencio en la noche, al inventar la ilusión, quiero olvidar mis amores, amor por amor no es amor. Agua, camino son Vicente, agua [...]. Agua que me moje el agua, Vicentete agua” (grabación realizada por Sergio Salazar, 14 de junio de 2002).

En conversaciones con Andrés García Sánchez, Sebastián Salgado se expresaba sobre esa relación con la fiesta y la comida:

Yo me comprometí con una muchacha a vivir, a vivir, eso me tocó celebrarlo con mis amigos, parrandiamos, bebimos, y hicimos comida y bueno se llevó picó [...]. Para celebrar está incluida la bebida, el ron que también está en los velorios, o sea, aquí en cada celebración hay que hablar de bebida. El 24 de diciembre en toda casa se mataba un cerdo y se hacían pasteles, todos los 24 y 25 a comer pasteles, ya son una o tres señoras que lo hacen, eran algo muy lindo, divino.

Enrique Márquez también comenta sobre las celebraciones y las comidas:

El 31 de diciembre aquí se mata gallina para sancocho como comida especial, mientras que para el Jueves y el Viernes Santo la especialidad de estas fiestas está en el arroz con icotea guisada. El arroz debe ser de coco o de fríjol, también se usa el pescado guisado. El 24 y el 25 de diciembre es la fiesta de pascua, aquí se mata cerdo o puerco, para comer frito por la mañana con patacón, yuca, o bollito pelao, de mediodía sopa y en la noche guisao con arroz [...]. Y en las fiestas de kuagro, aquí se matan vacas, cerdo, amenizado por un picó y pasan la noche comiendo y bailando y tomando licor.

Al respecto, Sebastián Salgado dice: “En la Semana Santa salíamos a las once de la mañana todos los jóvenes, todas las niñas, a buscar el dulce donde el vecino, todos desde las diez más o menos hasta las doce [...]. Yo llegaba hasta con diez tusas de dulce que me daban mis tías”.

En las letras de las canciones se narra el acto de consumir jugos, aguas y bebidas alcohólicas. Graciela Salgado y las Alegres ambulancias (grupo de cantadoras de bullerengue), en una de sus prácticas, cantaban:

En el pueblo, Mamá
a pilá el arró.
Narcisa y Maximiliana, mamá a pilá el arró.
Maximiliana y Narcisa, mamaá, a pilá el arró.
Ésas son las dos muchachas. Mamá a pilá el arró.
Ésas son las dos muchachas.
Mamá, a pilá el arró...

Cuenta Enrique Márquez que no solo están las letras de las canciones, sino que además las mujeres se ven vinculadas al mundo de la música alrededor de la comida:

Como es el caso del momento de la comida en donde la joven o la mujer escucha radio o canta con el fin de estar tranquila. [También encontramos] cuando va la palenquera por las playas, las calles de la ciudad con sus palanganas, del momento de ordeñar o encerrar los terneros, aquí hay un canto muy generalizado que dice: “Hoooo Ho, Ho venganaíto míoo, venga al corral”. De igual forma, cuando se están peinando, trabajando en la finca, pilando, etc. También para este último (pilando), hay un canto general que dice: “El que lo pila, no lo come y el que lo come está sentao”. Esta es una dedicación al flojo y para llevar un control o ritmo al momento de pilar ya el arroz, el maíz, etc.

En los bullerengues se mencionan ingredientes esenciales de la comida palenquera, tales como la yuca y la carne. Son momentos significativos en los que se hacen invocaciones para la vida y la muerte, o para el sustento diario y los conocimientos medicinales, en los que se preparan bebidas y baños. Moraima Simarra, en conversaciones con Andrés García Sánchez, relata:

La fiesta significa mucho para Palenque y para todos los que en la fiesta nos reencontramos con muchas personas que deseamos ver o que teníamos tiempo sin hablar [...] y que un pueblo sin fiestas, yo creo que no es un pueblo bueno [...] se van reencontrando, lo familiar, entonces llega el amigo, primo, el hermano a la parranda o a la mesa que cada uno tenga y ahí comparte [...]. En el Festival de Tambores se dio gastronomía, alimentación.

En la congregación de la comunidad para diversas celebraciones, el kuagro cumple tareas organizativas esenciales, incluso en los momentos de la muerte. A estas ocasiones se refiere Andreus Valdez, quien conversó con Solmery Casseres, Pedro Navarro y Manuel Salina:

El kuagro no solo se hace efectivo en su conformación estructural, en sus juegos de cocinao, baile o toque con tambor a cualquier hora del día o de la noche. En el noviazgo, en el matrimonio, en las calamidades domésticas, raptos, enfermedades, sino también a la hora de la muerte, es costumbre en la comunidad palenquera la ayuda mutual que se

brindan los integrantes de los kuagro en cada uno de los casos antes mencionados. Cuando se trata de mortoria, también se hace presente colaborando en todo lo que se pueda; cuando se muere un miembro del kuagro o un pariente cercano de alguno de ellos como padre, madre, hermano, hijo, marido, mujer, todos colaboran muy activamente, las muchachas se encargan de los oficios domésticos al lado de las ancianas: cocinar, lavar, echar agua, barrer [...]. En horas de la noche se turnan para repartir café, todos colaboran en el velorio y comparten las penas morales que embargan a los familiares del difunto [...]. Por su parte, los muchachos aportan productos agrícolas (yuca, plátano, ñame, café y leche). También aportan entre todos dos o tres cerdos, varios quintales de arroz, medio ciento de coco, varias latas de aceite, una o dos bolsas de azúcar, en pocas palabras, se hacen cargo del velorio.

Sobre ese universo de la muerte, Señor, mamá de Moraima Simarra, comentaba con Andrés García Sánchez:

Hablando de las nueve noches, los amigos, los familiares empiezan a llegar a dar el pésame, y como viene bastante gente de fuera, que no viven aquí, se hace comida para la gente que llega, hay partes que matan una vaca para que alcance la comida para todo el que llegue a visitar, como haber partes que matan cerdo, entonces aquí la gente de aquí colabora, nosotros colaboramos, hay personas que dan un bulto de yuca, hay otros que dan cinco, seis gajos de plátano, hay otras personas que se reúnen dos o tres y compran un bulto de arroz, hay otros que llevan leña para cocinar, otro que lleva el agua, otro que lleva el bijao, y otro que da la plata, entonces, como nosotros tenemos unos kuagros aquí, los kuagros se reúnen y también dan su aporte, entonces nosotros damos a diez mil pesos, a quince mil a veinte mil pesos por persona, ahí se hace una colaboración al doliente del velorio y el doliente tiene que cubrir los gastos que tenga con la colaboración de personas, hay personas que dan un cerdo para el velorio.

Esencialmente, las formas organizativas palenqueras rodean la realización de las diversas celebraciones y momentos extraordinarios; entonces la comida y la bebida circulan a través de esas redes familiares y organizativas que son los kuagros.

Entre esos momentos extraordinarios, es necesario mencionar la fiesta

patronal a San Basilio, que para los palenqueros ocupa un lugar central en las ocasiones de reencuentro de la comunidad, y a su alrededor se construyen lugares para las comidas callejeras y para las comidas en las casas: múltiples puestos de fritangas callejeras y helados, así como ventas ambulantes de agua y líquidos refrescantes.

La corraleja, por su parte, atrae a sus alrededores puestos de comida móvil que alternan con las ventas de aguas y líquidos de todo orden. Allí las casetas convocan a su vez ventas de fritangas propias y visitantes, en medio de los helados y demás preparaciones culinarias de las fiestas.

Una frontera vital de sentidos se construye con las letras de las canciones alrededor de las comidas, y la esencia de este diálogo se vive en las celebraciones, fiestas o momentos extraordinarios de la vida de la gente en San Basilio de Palenque. Un recorrido por esas letras de canciones se articula con el recorrido de las historias sobre el mundo de los pescados, las sopas y la mata de ají, de memorias esenciales sobre el mundo del comer y de los comportamientos de la gente en Palenque.

Patrimonio y herencias vivas

Este texto invita a pensar en los referentes patrimoniales que encierra el universo de las comidas, un conjunto de eventos alrededor del patrimonio, como herencia y legado que nos dejan los mayores, pero también como conjunto de conocimientos que encierran una memoria. Estos importantes asuntos nos llevan a retomar la concepción japonesa de “tesoros nacionales vivientes”, que Koitchiro Matsuura resalta en el texto de la “Primera declaración de piezas maestras del patrimonio intangible y oral de la humanidad” (Unesco, 2001), al decir que se trata fundamentalmente de las “herencias vivas” consideradas como “espacio para la expresión creativa y una fuerza jalonadora para las culturas vivas”, de tal forma que estas memorias de comidas representan fragmentos de una identidad y de un punto de referencia y pertenencia.

Las comidas y los aromas palenqueros hablan en el día a día de una historia de cambios y reelaboraciones, pero también de rutas de conexión con África como lugar de inicio de la diáspora; allí nos encontramos con el lugar de la manteca colorada y de la bebida de kola, ambas referentes históricos que dejan abiertas las puertas de las interacciones con los ancestros de este continente.

Cerramos este recorrido hablando de la kola y la palma de corozo, que están en los montes y en las rozas palenqueras, y que generan productos diversos, los cuales se hallan en las medicinas y los alimentos: “En el monte, una mañana observamos

una mancha roja en la roza, y pregunté qué era eso, y me contestaron que era kola. Yo estaba con Isabel Cristina en la roza de José de la Cruz y las nietas [...], escribía en mi diario de campo”.

Y Nicolasa agrega: “la mata de kola es rica, se prepara como jugo, se cocina, hay personas que le echan un poquito de arroz para complementar o se cocinan solas, se licuan, ya sea con leche o sin leche es rica”.

La presencia de esta bebida conecta mundos más amplios del Caribe y África, pues la flor de kola está asociada a la familia de los hibiscus (*Hibiscus sabdariffa*, Lin.), conocida en San Andrés y Providencia como *sorril* o *bissap*, o como *oseille* en Senegal y Guinea- Bissau; además, se encuentra en Egipto y otros lugares africanos (Bedoya, 2003). Es utilizada como bebida refrescante, en infusiones de agua hirviendo a la cual se le echan las flores rojas de la planta. En este mundo, la palma de corozo introduce el proceso de preparación de dos tipos de mantecas, que se extraen de los racimos maduros que se traen del monte. Al respecto, relata Nicolasa:

Uno sancocha el corozo, pero que esté madurito, sacando las pepitas, lo pila, le ve la mantequita por arriba, se baja, entonces uno recoge la manteca por arriba, ésa es la manteca colorada [...]. Ese corozo ya se está secando, después de secarlo lo quiebra, ahí tengo una mano de quebrar y una piedra de quebrar [...] si no las pepitas, entonces cuando ya se ve que tiene la mantequilla, usted pone el caldero en el fogón, echa las pepitas de corozo, ahí va meneando la manteca en un colador y otro caldero. Ahí termina de tostar y ya tiene su manteca negrita [...]. La colorada, las personas como decir los ganaderos la buscan pa' untarle a las bestias en la oreja pa'la garrapata, y se hace también arroz de eso [...] la negra pa'untar en la cabeza, pa'peinar es la negrita.

En las comidas diarias se encuentra el arroz de manteca, que se combina con otras preparaciones de la comida palenquera, y la referencia a esa frontera en la que se encuentra el monte como fuente de comida y la gama de posibilidades en su propio ecosistema. Es importante dar una mirada transcultural a la palma de corozo y a las mantecas palenqueras, y pensar sobre la presencia, en Guinea-Bissau, África occidental, de la palma africana, de cuyos racimos se extraen mantecas diferentes, en las que se preparan guisos o salsas con carnes o verduras para acompañar el arroz del día a día. Es útil ver una ruta posible en las secuencias de memorias ancestrales reelaboradas en ecosistemas americanos y colombianos.

En San Basilio de Palenque, lugar de cimarrones, territorio de historias alrededor de la diáspora africana, confluyen historias culinarias que marcan una presencia significativa en la historia nacional. Luchas y construcciones libertarias que permiten comprender un sector de nuestra historia nacional, en los caminos de saberes y sabores que han entrado en la ruta de la globalización y de la patrimonialización de esos saberes, llevando estas identidades y referentes culinarios al lugar de la apropiación de los otros y al consumo de los demás.

Ya en el Festival de Tambores de San Basilio de Palenque, en el denominado “Festival Gastronómico”, se pueden encontrar diversas comidas palenqueras apellidadas o apadrinadas con personajes míticos o relevantes de la comunidad. En un esfuerzo por darles nuevos significados a sus comidas regionales, y para asignar una nueva posición gastronómica de lo “patrimoniable”, se ofrecen platos como “mojarra frita a la Catalina Luango”, “pollo a la Cha Inés” y “carne en salsa a la Batata”. Tras las sazones de ancestrales preparaciones se traen a la memoria personas tan importantes como Cha Inés o Batata, así como la propia Catalina Luango, que encierra la misma historia de la comunidad.

Referencias bibliográficas

- Bedoya, Gabriel (2003). *Alimento para el alma. Una aproximación al universo de la comida en las islas de San Andrés y Providencia en el Caribe, Colombia*. Bogotá: Convenio Andrés Bello - Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia.
- Delgado Salazar, Ramiro (dir.) et ál. (2001-2004). Documentación del Patrimonio Cultural de San Basilio de Palenque: un proyecto educativo a partir de la historia oral.
- Fall, Yoro (1992). “Historiografía, sociedad y conciencia histórica en África”. En *África inventando el futuro* (Celma Agüero, coord.), pp. 17-37. México: El Colegio de México.
- Friedemann, Nina S. de y Cross, Richard (1979). *Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque*. Bogotá: Carlos Valencia Editores.
- Friedemann, Nina S. de y Patiño, Carlos (1983). *Lengua y sociedad en el Palenque de San Basilio*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Godoy, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Mariano Viloria, Marelvis (2002). “Narraciones folclóricas palenqueras y sus utilidades pedagógicas”. *Jangwa Pana*, n° 2, octubre, pp. 65-73.

- Pelaéz Terra, Susan Katherine (2002). *La dulzura de San Basilio de Palenque. Salvaguardia de una herencia culinaria* (trabajo de grado). Medellín: Universidad de Antioquia, Departamento de Antropología.
- Pérez Palomino, Jesús Natividad (2002). *Del arroyo al acueducto: transformación sociocultural en Palenque de San Basilio* (trabajo de grado). Bogotá: Universidad de los Andes, Departamento de Antropología.
- Prats, Llorenc (1997). *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Unesco (2001). *First Proclamation of Masterpieces of Oral and Intangible Heritage of Humanity*.

PÁGINAS DE INTERNET

www.palenquedesanbasilio.com

www.unesco.org/culture/ich_convention

<http://mahates-bolivar.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=m-m-1848423-1848423&cx=1971946>

<http://palenquedesanbasilio.masterimpresores.com/secciones/organizacion.htm>

Guampines: sopas de hambre de los negros del Patía

CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA¹

DON TOMÁS CARRASQUILLA, ESE sabio de las costumbres antioqueñas que fue, escribió en 1910, en alguna de las páginas de su novela *Grandeza*, lo siguiente:

Ya no existen aquellas comidas semilitúrgicas, mitad banquete, mitad ágape, en que Lázaro se sentaba a la mesa de todo rico. Cierto que aún gustamos hogaño los platos clásicos, cual los gustaban antaño; pero por el paladar tan solamente: el corazón no entra para nada en estos refinamientos gastronómicos. Ya la familia no interviene en su preparación, ni se da cuenta de ella: o se les compra mercenariamente a punto de servir, o, si se les confecciona en casa, se le dará cuando mucho, traslado a la señora. A nadie más (Carrasquilla, 1910).

También a mí, como a Don Tomás, y estoy seguro que a muchos de quienes leerán estas breves palabras, nos asalta la nostalgia de los tiempos idos, no porque fuesen mejores, sino por que entonces se comía en familia y, en torno a las cocinas de la parentela, se forjaban cotidianamente los cimientos de las cocinas gourmet del día siguiente.

Mi preocupación porque se pierda el sabor que manó de los fogones de ayer, me ha puesto a caminar tras ellos por la geografía del departamento del Cauca; las horas que le he dedicado a esa tarea se han visto grata y suficientemente recompensadas por el reencuentro con los sabores del pasado, cuando no con la poesía de las nominaciones que adornan los menús rústicos del Macizo colombiano, los

1. Profesor titular de la Universidad del Cauca.

del húmedo y pegajoso pacífico, los del frío páramo altoandino, o los del caluroso valle del río Patía.

Palabras como carantanta, pipián, pringapata, chulquín, cauncharina, mollete, champús, mote, sango, chumbipe, ullucos, birimbí, encocao, pambazo, fifirifi, fifirifao, y guampín, son sencillamente canciones que alegran el estómago, versos que alimentan cuerpo y alma, poesías que se comen.

Sería bueno poder disponer del espacio necesario para hablar de cada una de esas delicias, algunas conservadas solo en la memoria de viejas cocineras y otras a punto de resurgir vestidas de gala por el auge que están tomando las investigaciones alrededor de las cocinas tradicionales, cuando no por el afán de algunos restauradores y cocineros de atacar el mercado con la máscara de lo étnico mediante propuestas apellidadas con términos como *fusión* o *deconstrucción* , que casi ni alimentan ni quitan el hambre, pero que le imprimen al cocinero cierto aire de deidad de los fogones y dotan al comensal de la extraña sensación de merecer llamarse *gourmet* o, cuando menos, *gourmand* , a veces sin merecimientos.

El Patía

*Echándole ceniza a la candela
a Jesús invocamos,
que no vengan más de los que estamos
Y si vienen... que traigan pa' que comamos.*
– Cantaoras de Patía

Para entrar, pues, a hablar con ustedes de los guampines, o sopas de hambre de los negros patianos, se me hace necesario ubicarlos brevemente en un contexto geográfico e histórico muy particular, para comprender que el hambre a que se refiere el título de mi charla no es la que identificamos con la falta o escasez de alimentos, y mucho menos con la miseria o la carestía, sino apenas con la no disponibilidad de carne.

El del Patía es un valle seco al sur occidente de Popayán, entre las cordilleras Central y Occidental, con una altura entre 600 y 900 metros sobre el nivel del mar, disectado por el río de su nombre y que en su parte media asienta un pueblo de afrodescendientes rico en vitalidad, historia, mitos, leyendas y, por supuesto, en gastronomía.

En este valle, los descendientes de esclavos africanos, huidos de las minas de la Costa Pacífica y de las haciendas del Valle del Cauca,

lograron construir –desde el siglo XVIII– un refugio y una sociedad altamente cohesionada, defensiva frente a la institucionalidad criolla y mestiza dominante en el exterior. Cimentada en la familia extensa, en el uso comunitario de la tierra, con valores rurales donde el paradigma era el valor de los hombres manifiesto en: el coraje, la habilidad de caballista, el dominio del arte de la esgrima con machete y su capacidad para burlar la represión de que era objeto por parte de las autoridades exteriores (Zuluaga, 1998).

Herminia y Ana Melia Caicedo, son dos hermosas *cantaoras* de Patía, sesentonas ellas. Lo de *cantaoras* porque hacen parte de una agrupación que más allá de cantarle a la cotidianeidad de sus espacios vitales, se ocupa de conservar la memoria colectiva de su gente en todas sus manifestaciones, incluso su patrimonio gastronómico.

La primera de ellas, Herminia, me llevó de la mano por la experiencia de cocinar guampines en el fogón de leña localizado en el patio trasero de su casa, mientras que la segunda, Ana Melia, sentada en una silla lejos de la influencia del humo que escapaba del fogón, me iba contando intimidades alrededor de esas delicias.

Cuando quiero saber por qué razón a una preparación tan abundante en ingredientes se la denomina sopa de hambre, Herminia me dice que “Anteriormente como la gente tenía tanta carne, tanta forma de comer carne, entonces de pronto que se acababa la carne, ya no tenían nada, se inventaron el guampín”.

Ana Melia, por su parte, acota lo siguiente:

¿Sopas de hambre? Porque le digo que, el guampín, yo creo que fue una de las cosas que el patiano inventó para hacerle frente a la llegada del míster [esta es la forma coloquial como se le denomina a los momentos en que la despensa escasea en víveres]. Como el patiano, les comentaba de enantes, que es muy... muy carnívoro, ¿sí? Le gusta mucho la carne y entonces en el tiempo que se escaciaba la carne, que unas veces era carne de monte, también, porque cazaban venados, guaguas, saños, entonces ¿qué hacían? Hacían la sopa que le decían sopa de hambre o guampín que era a base de leche, de queso, y de mantequilla, y huevos estrellados. En realidad hambre no había, hambre no había, porque sino que se sustituían unos alimentos por otros, ¿ya?

A mí esto ya me queda bien claro, le digo.

De guampines y algo más

*Quiero que ustedes conozcan de estas tierras el confín,
y también que saboreen una sopa de guampín.
Esta sopa se prepara de manera muy sencilla,
con envueltos, con arepas, queso, leche y mantequilla.*
– Cantaoras de Patía

Herminia ya ha puesto la olla sobre el fogón de leña. En ella ha dispuesto tres litros de agua y me dice:

Vea profesor, como somos bastantes, hay que poner agua como para quince o veinte. Ya verá. Le ponemos sal y color. Cuando hay achiote, pues achiote, sino de este que venden en la tienda. Así con el agua caliente le echamos las papas. De las que tenga: colorada, guata, amarilla, eso depende. Hay que picarla gruesita para que no se desbarate. Las vamos ablandando mientras que alistamos el resto.

Después Anamelia prosigue con su explicación sobre aquello del hambre:

Sobretudo cuando escaciaban las cosechas, cuando hacían falta algunos elementos como la carne, entonces aparece allí la sopa guampín, y también la sopa guampín era especialmente para los días de ayuno; esa es una sopa de vigilia que en los tiempos que no se come carne, por ejemplo, los viernes anteriores durante el tiempo de cuaresma, aquí se acostumbraba no comer carne, entonces se hacía el guampín, en Semana Santa. Y en diciembre también hay un día que es un día de ayuno y también se hacía el guampín acompañado de dulces de diferentes frutas: dulce de lulo de perro, dulce de sandía, dulce de maracuyá, dulce de papaya, y queso y mantequilla, entonces se invitaba como a los vecinos a compartir esa comida que era una comida especial, ¿ya?

Herminia que no descuida la olla llama mi atención: “Ahora, profesor le echamos le cebolla bien picada –la junca–, y le vamos a poner la mitad de la leche para que vaya tomando sabor”. Son como dos litros más o menos, de cinco que hemos alistado.

–Ana Melia –pregunto– y la familia, ¿cómo se integra en estos procesos?

–Pues vea –contesta–, los niños también en ese tiempo hacían sus casi-

tas y los vecinos de cada lugar se reunían a hacer esas comitivas, se decía, y esas también eran a base de Guampín. Yo creo que nuestros viejos pensaban pues que los niños se los había educar y formar en eso, y eso es lo que nosotros hemos descuidado. Ahora esas famosas comitivas no hay, los niños no hacen comitivas, no sé si es porque no hay cómo; la economía está un poco mal, o también por falta de costumbre, porque nosotros, yo me acuerdo que nosotros en tiempo de Semana Santa armábamos sus ranchos, teníamos sus quesos también curados, su mantequilla, sus dulces en ollitas, en tacitas, invitábamos a los niños. Entonces era como una escuela. Nos estaban formando en ese sentido, hoy en día no.

–Venga, profesor –dice Herminia–. No descuide la olla que la papa se desbarata y es bueno que no. Mire, rallamos zanahoria y zapallo si tenemos; aquí nos gusta mucho el zapallo, y se lo echamos, luego le echamos los envueltos de arroz de castilla, que son típicos del Bordo –se refiere a la cabecera municipal– y las arepas partidas con la mano, así, de cualquier manera.

Herminia se levantó a las 6 de la mañana a hacer las arepas que estamos utilizando. Ella me ha dicho que arepas recién hechas no son buenas para echarle al guampín. Que mejor si se hacen el día anterior o por lo menos unas horas antes. Son arepas de maíz, grandes y gruesas y asadas en callanas, unos recipientes de cerámica, planos, a manera de discos de unos 25 centímetros de diámetro. En ellas las arepas se asan formando una costra gruesa y consistente.

–Enantes, –recuerda Ana Melia–, esto se hacía con casi todos los de la casa. Vea le digo: cuando se iba a hacer guampín para una fiesta, como el que se está haciendo ahora, sopa de arepa que le decimos, eso si la familia participa porque el día antes se hacían los envueltos; lo envueltos generalmente los hombres molían, eso había que cernirlo, había que cocinarlo en un tuco de barro y hacer los envueltos; cuando hacía los envueltos la mamá, los niños estaban alrededor amarrándolos; se les hace torcederas a los lados y se amarra de aquí y de acá... entonces ahí había integración de la familia, y cuando se preparaba el maíz para añejar, también, bien era pelado o bien era molido en piedra de moler, y entonces eso también generalmente lo hacían los hombres, ¿ya? Y las mujeres se dedicaban a preparar la masa y a hacer los envueltos. Las arepas también se hacían el día antes. Esas se molía gran cantidad de maíz porque las ollas eran

grandísimas, porque otra forma de integrarse era la hora de servir la comida; no comían solamente los que estaban en la casa sino que se hacían intercambios de comida.

Eso –la integración– lastimosamente se ha perdido muchísimo. Los niños ahorita no les gusta como hacer eso oficios. Desde que apareció la promasa, la areparina y todo eso, entonces ya la gente ya no hace sus envueltos, se están comprando y las arepas también pero no es lo mismo, porque eran unas arepas gruesísimas, gordas, para que pudieran salir varias rodajas pero ahorita lastimosamente se está perdiendo, solamente lo estamos haciendo como cada año, para mostrar, porque no es que los niños coman... eso se ha perdido.

Al patiano la solidaridad con su familia y con sus vecinos le viene de antes, tanto como su desmedido apetito carnicero. Desde que eran lícitos el *descarne* o la *arriada* de una, dos o tres reses, cuando a nadie ofendía que lo llamaran *comegana'o* y palabras como *abigeato* no hacían parte del léxico local.

Ana Melia me ilustra sobre el particular.

Como el patiano es muy apegado a la carne, por eso aparecen en la historia de Patía tantos abigeos; pero esos abigeos eran unos abigeos comunitarios, porque resulta que ellos mataban una vaca y la repartían a toda la gente, ¿ya? Si acaso se iban a la vega, por ahí en la vega mataban y repartían todo eso. La secaban al sol casi en forma pública. Las autoridades sabían quienes estaban robando la carne para darle a la gente. Hay unos abigeos famosos de ese tiempo como Sinforoso, como otros, que a ellos los cogían, por ejemplo, decía mi papá y mis tíos, que los cogían hoy porque se habían robado una vaca, cogían esa vaca, la mataban, la repartían y hasta los cogían presos, salían de allá –de la cárcel– se acababa esa vaca y cogían otra.

Generalmente le cogían a los ricos que en ese tiempo el ganado pastaba era en sitios; no eran divididos por el alambre de púas, porque el alambre de púas aparece como en los años 30's cuando se abre la carretera por el conflicto colombo peruano,¹ entonces empiezan a hacerse sembrados, cercos y aparece como la propiedad privada. Sino eran solamente sitios. Decían “De aquí hasta allá ese árbol de tal cosa

1. El conflicto colombo peruano duró desde septiembre de 1932 hasta mayo de 1934.

es sitio de Felix Caicedo”, y marcaba [el ganado] mi papá era con un piquetito en la oreja, no habían marcas para el ganado con hierros calientes, sino con señales, se llamaban eso. Y la comida, como el guampín, era especial para ciertas épocas, por ejemplo para época de semana santa, en la época de diciembre, ¿ya? Esa comida es una comida de vigilia, ¿no? porque los días que no se comía carne se remplazaba con queso, con mantequilla, pero la gente, pues no había como distingos del que tuviera y el que no tuviera, porque la gente toda compartía lo que tenía, ¿ya? Se iba al corral cada uno con su ollita de barro o con su zumbo de mate y ahí traía leche de concho, que esa leche de concho era de un ternero ya grande para que la leche fuera más espesa, y esa leche era apetecida para sacar la mantequilla para echarle a las comidas, ¿ya? Esa leche no se vendía, se regalaba. Entonces aparecen las distintas formas de guampín. Yo me imagino que es de acuerdo al medio, a lo que había...

Tipos de guampín

A estas alturas doy por sabido que existen varias clases de guampín. El que estamos haciendo con Herminia se llama guampín de arepa, y ella me va a ilustrar acerca de otros guampines y sus particularidades.

Por ejemplo –me dice sin perder de vista la olla– hay un guampín que es changao, ese guampín changao se hace con arroz, se hace con choclo, se hace con plátano, ese es un changao, y la base es la mantequilla, es la leche, y es el queso, que ese queso tenía que ser curado. Queso curado quiere decir que duraba varios días prensado para que bote el suero y se seca como al humo, ¿ya? Un queso duro, de varios días.

El atollao es un guampín que se hace a base de arroz atollao, como se dice, seco, con fríjoles frescos, también el mismo contenido de queso, mantequilla y leche, no se le echa huevos, ¿ya? Es atollao porque está mojado, mojadito, ¿sí? Y se sirve con hogo encima. Hogo es un picado de cebolla, ajo y con achiote. No se utilizaba azafrán ni nada de eso.

También en el tiempo, como que decimos de hambruna, llegan las harinas, generalmente se compraba de Pasto harina de trigo y con eso se hacía el chiringolí. Chiringolí es un guampín a base de masitas de harina. Se moja la masa como para hacer un fideo y se hace en arranque, es tirada,

se le tira a la sopa en un caldo que ya está con leche, con queso, con mantequilla; el queso se echa de último, ¿ya?, y allí se hacía otro guampín, con arranque o chiringolí. El chiringolí son masitas que se hacen y se tiran. Con masita, con maíz. Ese maíz se molía, se perdigaba, se ñejaba un poco y se cocinaba; cuando ya está cocinado, como ahorita queda la promasa cuando uno la moja, así quedaba eso y con eso se hacía el guampín de masitas, ¿no? El guampín de masas de pronto podía ser en maíz o en harina.

También se hacían masitas, pero de choclo, que se llaman ñotas. Ese choclo se mojaba con mantequilla, con huevos, y entonces cuando ya estaba el caldo que era con leche y mantequilla entonces empezaban a echarse las ñotas. Las ñotas eran de choclo, de choclo molido, sí. Eso era un guampín de ñotas.

Vuelvo al descarme. Manuel Ussa, un antropólogo caucano que estudió puntualmente el asunto del *descarme* en el Patía, entrevistó un gran número de personas que le hablaron sobre el tema. De esas entrevistas retomo estos apartes:

Por aquí el ganado era silvestre se pude decir, pero no que no tenía dueño, sino que como esto no tenía cerco, diga usted que era un tipo rico, como era el dueño de esto que estamos aquí, era el fina'o Felipe Ramírez... era el dueño de esto... y ese gana'o de él iba al Puro y de pa'ca a dar al Bordo, todo era de él y a veces le cogían un ternero... Ud., hacía un corral, como no se iba a roba' el ganado, pero sí hacía su corral y apartaba 20 vacas y al otro día las ordeñaba... [el dueño] no decía nada.

Eso ha existido todo el tiempo... pues eso [comer ganado] era que una persona que tuviera necesidad cogía y pelaba su vaca y se la comía, sin consentimiento claro del dueño. Ahora le llaman es abigeato a eso ¿no?... De antes yo me acuerdo como era que le decían ... comerganao... Pues eso es costumbre ... prácticamente en ese tiempo era por costumbre... actualmente pues... ahora sí es por falta de trabajo... anteriormente no, porque la gente no tenía necesidad de esas cosas... (Ussa, 1987).

El guampín de arepas que estoy aprendiendo a hacer con Herminia ya está casi a punto. Mientras hemos avanzado en la charla con Ana Melia, que casi no traga saliva, no para de hablar. Lo hace porque ama su tierra y sus costumbres y quiere que todos las conozcamos.

A un lado del fogón donde se cuece el guampín hemos puesto una pequeña sartén con aceite para hacer el *ffirifiao*, que es como las patianas denominan al plátano verde frito en rodajas de dos milímetros de espesor, que vamos a echar a la olla con las arepas.

Entre tanto hemos agregado cuatro huevos batidos, un litro de crema de leche que aquí llaman mantequilla, el resto de la leche, y empezamos a romper huevos crudos sobre el caldo, uno para cada comensal, cuidando que no se unan unos con otros. Ya no debemos revolver más la preparación para evitar desbaratar los huevos. Por último, le echamos un queso curado de libra, desbaratado con la mano, adicionamos cilantro picado y servimos bien caliente, cuidando de poner un huevo al plato de cada comensal.

“Profesor, si ustedes quieren le ponen ají de hierbas, o se lo comen con aguacate, pero esto no lleva más acompañamiento”, dice Herminia, mientras nos sirve el guampín de arepa que acabamos de preparar.

El calor que nos entra lo mitigamos con la deliciosa piñuelada con hielo que Ana Melia nos está enseñando a preparar para servir de sobremesa.

La época en que el descarte no era delito y ser un comezana’o no era motivo de vergüenza empezó a declinar con la guerra con el Perú. Sus comienzos –escribe Zuluaga (1998)– rondan por las décadas de 1930 a 1950 y tienen relación con hechos claros: la construcción de la carretera, el desarrollo de El Bordo, la llegada de extraños del interior. El significado también es claro: es el comienzo del derrumbe de sus costumbres y su cultura.

Todos estos acontecimientos se ejercían en un espacio abierto, sin fronteras. Allí, el ejercicio de territorialidad lo tenía la comunidad, pero el uso de la tierra era ilímite. Dice uno de los informantes de Ussa (1987):

Usted podía coger donde quisiera... esto era baldío, todo era abierto... todo era comunitario... Esto aquí aparentemente parecía baldío en esos tiempos, pero eso todo tenía sus dueños... cada uno tenía su propiedad, que estaban así como baldíos si, vegas... Habían tierras que naides sabían de quienes eran... y esos viejos habían tenido sus escrituras, viejos filósofos, vivos...

En ese tiempo la gente tenía buena filosofía, porque eso la cuestión de los derechos han existido siempre, en ese tiempo era comunitario, de’so si me acuerdo yo, eso compraban una acción, le vendían una acción con derecho, y el derecho era hasta ‘onde uno alcanzara a coger, como era vida en comunidad...

Igualmente, si la tierra estaba a disposición general, también lo estaba el ganado que pastaba libremente por el Valle.

El tiempo con Herminia y Ana Melia se nos está acabando, pero aún tenemos cosas, por no decir sopas, por hacer. Changao preparamos el último día que pasamos en Patía al lado de Herminia y Ana Melia. Puedo asegurarles que el choclo, el arroz sin lavar y el plátano verde picado a uña, amén de buenas dosis de leche, queso y mantequilla, permitieron que de la olla surgiera el más delicioso mazacote que ser humano pueda probar.

El milagro que salió de ese mágico caldero debió haberlo realizado esa suerte de conjuro con que Herminia, y todas las mujeres Patianas, echan el plátano a la olla: lo pican menudítico, con la uña y sobre la olla, y a medida que lo van echando al caldo que se cuece, trazan el signo de la cruz y dan gracias a Dios por proveerles el alimento. Me pregunto: ¿Así quién no?

Me atreví a decirle a Herminia, mi maestra cocinera, que de todos los guampines que preparamos y comimos en su patio, este era mi preferido. Ahora solo temo que esta sopa de hambre se convierta en mi nueva adicción y en un nuevo argumento para concertar el que sería mi próximo matrimonio.

Nos quedaron por preparar más guampines, pero seguramente habré de pasar más tiempo entre esas mujeres y sus fogones, aprendiendo de guampines y de las razones que tiene un grupo humano para llamar *hambre* a la falta de carne en su mesa.

Ojalá en Colombia todas las hambres fueran como estas, que se curan con guampín.

Referencias bibliográficas

- Ussa, Manuel (1987). *El abigeato en el Patía: un proceso de bandolerismo* (tesis de grado en Antropología). Popayán: Universidad del Cauca.
- Zuluaga, Francisco (1998). "Los 'hombres históricos' del Patía o los héroes del tiempo encantado". En *Geografía Humana de Colombia. Los afrocolombianos*, t. VI, Bogotá: Icanh.

Alimentación y cultura entre los “grupos negros” del Pacífico Sur¹

PAULA ANDREA GALEANO²

Introducción

El texto que aparece a continuación, producto de una estadía en terreno en el Pacífico nariñense, aborda la problemática de la alimentación a partir de la aproximación a las representaciones simbólicas de las que son objeto los “recursos” que brinda el entorno, susceptibles o no de ser comidos.

El área de estudio abarcó la población de algunos “grupos negros” habitantes de la subrogación del Pacífico Sur, en el departamento de Nariño, municipio Olaya Herrera, específicamente los asentados del río Satinga y el estero de San José Calabazal.

En este escrito se han tratado temas diversos: el inventario alimentario y sus variaciones, la descripción de elementos de la cultura material y la selección de un material oral que tiene versos, décimas, canciones, relatos y recetas de cocina.

No obstante, este trabajo solo constituye un comienzo de algo que, desde lo personal y desde las condiciones actuales de la zona, debería continuarse. Por este motivo, antes de empezar, es necesario clarificar que más que concluir, con este texto se pretende esbozar y relacionar los datos recopilados.

1. Este texto fue publicado originalmente en: Camacho, Juana y Restrepo, Eduardo (eds). *De ríos, montes y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*, (1999) pp. 286-296. Bogotá: Fundación Natura – Ecofondo - Icanh.

2. Antropóloga de la Universidad de Antioquia.

Por último, quiero hacer un reconocimiento a aquellas personas que hicieron posible la elaboración de este texto, con especial afecto a quienes permitieron que compartiera los detalles de su existencia y de la mía.

Inventario y clasificación de los alimentos

Delimitar el inventario alimentario de una sociedad remite, en gran parte, a explorar los recursos ofrecidos por el medio natural, configurándose así un proceso selectivo relacionado con factores sociales, culturales, económicos y ecológicos. Tal inventario alimentario involucra, también, alimentos patentados o traídos de otros lugares que igualmente pueden llegar a ser tan importantes y a adquirir tanto valor como los locales.

El sentido de un inventario obedece, entonces, a una serie de clasificaciones que contienen determinadas prescripciones con respecto a lo considerado como benéfico o perjudicial para el organismo e incluso, aboliendo este criterio, como deseable. A continuación, se representarán algunos modelos basados en las categorías utilizadas por los grupos con los cuales se efectuó el estudio.

Lo comestible y lo no comestible

Existen varios criterios que logran delimitar la categoría de lo no comestible, definiendo, por ende, la de lo comestible. Entre ellos se encuentran las cualidades: “*es feo, ñervoso, jediondo, come podrido*”, o su parecido con seres como el perro o la culebra. Otros de los criterios, también aducido para considerar lo no comestible, fue el de la determinación de un alimento como de *cholos*, en oposición a uno susceptible de convertirse en comida para el *negro* de otro lado. Lo comestible y lo no comestible también se circunscriben a estados particulares de los individuos o la colectividad. Los estados particulares del individuo se deben generalmente a una serie de *enfermedades* o *accidentes* que pueden aquejarlo en algún momento de su existencia, tales como partos, cortadas, picadas de culebra, enfermedad de la menstruación, etc. El colectivo también entra y sale de estados extraordinarios transitorios, como son las festividades, en especial la de Semana Santa, caracterizada por la preparación de una serie de recetas que le imprimen un sentido peculiar a la fiesta.

Las carnes

Es importante señalar algunas ideas alrededor de la oposición *arisco/manso*, que contiene las diversas especies animales y vegetales que componen el medio natural. Para el caso del Chocó, Losonczy establece que para los “grupos negros”

de esa zona las plantas y animales serían de la selva, por oposición a las de la aldea (1993: 41). En Nariño, específicamente en el área de estudio, la connotación de lo arisco es la de lo que no ha sido intervenido por la mano del hombre, y que se sitúa casi siempre *monte adentro*, un lugar donde el peligro es latente. Por ello, respecto a las carnes de monte, existe la práctica de lavarlas con limón y agua caliente para sacarles el *mal*, dada su procedencia. Por su parte, lo *manso* sería lo domesticado, sobre lo cual se tiene dominio, en el sentido de poder determinar su destino.

La categoría de carnes *dañinas* implica una división, fundamentalmente a partir de dos características en los animales: de un lado, aparece un criterio somático relacionado con la cantidad de sangre derramada por un animal al ser sacrificado para el consumo, lo *sangrino*; del otro, un criterio comportamental a partir de si el animal es o no *bravo*. Sin embargo, lo sangrino no necesariamente remite a lo bravo, y viceversa. Aunque la categoría de *dañino* contenga en su mayoría animales de monte, entre los cuales se establecen grados de mayor o menor sangrinidad o bravura, definiéndose al Ulán como el más *sangrino* y al sahino como uno de los más *bravos*; al puerco, clasificando dentro del grupo de los mansos, dañino por ser *bravo*, es decir, porque no hay un dominio completo sobre él como puede haberlo para otros animales del grupo de los mansos.

Sin embargo, este modelo de lo bravo o sangrino no logra contener a todos los animales dañinos, puesto que la gallina, por ejemplo, siendo un animal *dañino*, se identifica como *fría*, pero no como sangrina o brava. La gallina solo adquiere la cualidad de brava cuando no se la alimenta con maíz, se habla entonces de la *gallina costeña*.

Los mariscos

En el grupo denominado *mariscos*, aparecen incluidos los peces y animales marinos en general, cuya definición, como en el caso de las carnes, se hace por los mariscos y lo dañino. No obstante, es interesante observar que lo dañino en este caso implica igualmente otro criterio clasificatorio, además de lo sangrino y lo bravo, como es el de lo *frío*; en este grupo están contenidas dos conchas: la piangua y la pateburro, que coinciden, como en el caso de la gallina, en ser definidas por un criterio térmico. Losonczy dice que los vegetales cambian de propiedades térmicas con mucha facilidad, en parte debido a su carencia de movimiento; tal vez, dentro de la categoría de los mariscos, estas conchas adquieren semejanza con los vegetales por su relativa quietud, en comparación con otros animales; además, permanecen más susceptibles, dado que habitan en un medio acuático y portador de frío.

La categoría de los bravos involucra de manera especial en este grupo a las fieras marinas –también en el monte hay fieras, como el tigre–, animales que alcanzan gran tamaño y que habitan en los esteros cuando están pequeños, pero al convertirse en fieras más grandes, salen a vivir *mar afuera*. Se caracterizan por su capacidad para devorar a la gente, pero el hombre logra dominarlas y consumirlas.

Los peces también se clasifican, en *de baba* y *de escama*, siendo estos últimos más apetecidos para el consumo. Aquí habría una divergencia de clasificación entre los dos lugares estudiados: en Calabazal, peces de escama como el gualajo entran en la categoría de *sanos*, pero no así en San Isidro, en donde en algunas dietas, como en la de la recién parida, se eliminaron algunos pescados de escama, entre ellos el gualajo, la trovadora y la pelada. El pescado proviene de tres fuentes básicas: de *los mares* –o los esteros–, de los ríos, y de las quebradas, siendo la primera la más importante de las tres, tanto por variedad como por calidad y cantidad, hasta el punto de que se comercializa.

Las frutas

La mayoría de la variedad de frutas son clasificadas dentro de lo manso y lo frío. Algunas de ellas son el mango, la naranja, la guaba, el caimito, el ciruelo, la piña, la papaya, el aguacate, la chirimoya, la pomarrosa, la guayaba, el maracuyá, el lulo, el borojó y la caña. Habría otras pertenecientes a los grupos mansos y frescos dentro de los cuales estaría la *pipa* de coco; mientras que entre las frutas calientes y mansas se ubicaron el plátano y el chontaduro amarillo, este último debe cumplir la condición de ser cocinado y consumido en el transcurso del día, ya que en la noche se *enfriaría*. Entre las ariscas y frías se encuentra el anón; el zapote pertenece a las ariscas y calientes.

El coco es una fruta, tal vez cabría en la categoría de *palma*, al lado de los *palos*, *pepas*, *matas*,¹ *yerbas* y *bejucos*, diferenciados a su vez en dos grupos: los *de lo alto* y los *de lo bajo*. Las frutas enumeradas al principio pueden encajar dentro de estas categorías, o sea que hay *palos* de caimito, *matas* de caña, etc. (Restrepo, 1995).

Los aliños

Están compuestos por una serie de yerbas y productos patentados que le imprimen un sabor especial a la comida. Muchas de estas yerbas se encuentran

1. A esta categoría pertenecerían tubérculos como la yuca, la chilma y la papachina, también el frijol y el arroz, todos *fríos*.

sembradas en la *pampa* –el lugar de debajo de la casa– o en materas, en ollas, tarros y bolsas ubicadas en la azotea al lado de otras que, además de alimenticias, son también medicinales. Los aliños son, entonces, un componente especial de las preparaciones tanto dulces como saladas. Los más utilizados en las comidas dulces son las albahaca; el anjenjible, en el chocolate y la aguapanela; el limoncillo, en la aguapanela; la canela, en dulces y aguapanela; el anís, en el chocolate; el coco,¹ el azúcar y la sal.² Las preparaciones saladas se condimentan con tomate, cebolla, achiote, color, chillangua, cilantro, orégano, poleo, coco –únicamente la leche–, caldo Maggi, sal y azúcar –utilizándola también en puntos–.

Mercado, comercio y abastecimiento de alimentos

Cuando se menciona la palabra *mercado*, paralelamente aparecen los conceptos de comercialización, distribución y abastecimiento de alimentos. Se ha ubicado una serie de alimentos cuya característica principal es la de ser obtenidos a partir de sistemas productivos tradicionales agrícolas, de cacería, pesca y recolección.

Este tipo de alimentos también es susceptible de comercialización para, a su vez, conseguir otros alimentos patentados o a los cuales no se tiene acceso en la zona debido a que no se producen allí. En los lugares estudiados solo existe un espacio destinado propiamente al mercado y con las características de este; en efecto, solo hay un espacio semejante en Bocas de Satinga, donde desde las primeras horas de la mañana comienza a llegar una serie de productos alimentarios de diversas procedencias. Llegan entonces los barcos desde Buenaventura, cargados con sal, azúcar, arroz, café, enlatados y galletas, entre otros productos como jabón, blanqueador y cigarrillos.

Desde *las mares* o esteros vienen deslizándose los *potrillos* que traen canastos con jaibas y cangrejos; traen también piacuil, piangua, coco, camarón y distintas variedades de pescado que las mujeres venden por *sartas* –o *guascas*–, *hatos* o individualmente. Sembradíos situados a lo largo de los ríos aportan productos agrícolas como plátano y maíz chococito. Además, desde otros municipios como El Charco, por ejemplo, algunas personas traen las conservas³ y cocadillas.⁴ Bocas de Satinga, con dominio sobre las cuencas de los ríos Satinga y Sanquianga, se

1. Se usan tanto su leche como el afrecho y la espiga.

2. La sal se adiciona por puntos, también llamados *pizzas* en otros lugares.

3. Dulces fabricados con panela y con sidra, guayaba o pepa de pan y envueltos al final en calazones pequeños, denominados maticitos, tapados con hojas.

4. Hechas de coco y azúcar o panela.

convierte entonces en un centro receptor y distribuidor de alimentos con un área de influencia en diversas poblaciones del norte de la Costa Pacífica nariñense.

En el espacio de mercado se establecen unos límites que logran dar lugar a todos y cada uno de los productos, los cuales incluso se demarcan imaginariamente. Es así como en el muelle pueden observarse lugares específicos donde invariablemente se ubican las vendedoras de tollos y rayas, o la res –que traen en la tarde desde las riberas del Sanquianga para sacrificar en la primeras horas del día–, y los puestos de venta de su carne; así como los expendios de grano, donde se vende el frijol tapajeño, arroz, maíz chocozito y lentejas.

La delimitación espacial se establece a partir del grado de intervención humana sobre los productos. El argumento para sustentar esta afirmación radica en la concentración espacial de productos directamente provenientes de la tierra, del mar o del río, en contraste con la concentración de productos fabricados y traídos. Así mismo, quienes venden los primeros, es decir, los pobladores de la zona, son distintos de quienes venden los segundos, los cuales, al igual que los productos, vienen del interior, lejanía manifiesta no solo en una distancia mensurable en términos espaciales sino también socioculturales y económicos. Por ello, en Bocas de Satinga, además del mercado del muelle, en la calle del comercio existen diversas tiendas de abarrotes manejadas por gente de afuera, denominados *países*, cuya existencia se debe al auge de Bocas de Satinga como puerto fluvial maderero desde hace algunos años, cuando por la construcción del Canal Naranjo se incrementó significativamente el transporte de madera por el río Sanquianga y, en consecuencia, el poblado comenzó a ganar importancia económica. En Satinga se encuentran productos no cultivables allí, como la papa, la cebolla, el tomate y el pimentón, pero hay otros como el arroz, el cual, habiendo sido cultivado, actualmente se compra y se mantiene en la dieta, siendo un producto de gran importancia por ser un energético al igual que el plátano. Otro producto que ha ingresado a la lista de compras es el aceite, el cual anteriormente se obtenía del coco; ello no quiere decir que ahora no se utilice esta fuente de grasa, pero es pertinente anotar que es frecuente la utilización de aceite en recetas tales como el arroz, tradicionalmente preparado con coco, lo cual quizás configura un símbolo de estatus dado su mayor costo monetario.

Los procesos económicos que tienen lugaren Bocas de Satinga, especialmente la extracción de madera y la bonanza coquera, no solo han representado una mayor entrada de dinero, sino, también, han significado un encarecimiento de la vida y han creado una serie de necesidades que sus habitantes cubren con ese mismo

dinero. La creación de estas necesidades alcanza a llegar al plano de la alimentación, la cual, expresan sus habitantes, era más satisfactoria en una época anterior a la actual, época que puede delimitarse a partir de dos eventos específicos: la construcción del canal Naranjo y el terremoto, que dividieron en dos periodos la historia de esta zona.

Si bien Bocas de Satinga se constituye como un mercado, en los otros lugares de estudio –San José Calabazal y San Isidro– predominan formas alternativas de abastecimiento que guardan relación con la explotación directa de los recursos naturales y las formas de trabajo. En San José Calabazal, un estero de pescadores, pueden encontrarse algunas tiendas que venden principalmente grano, galletas y leche en polvo, entre otros artículos. Sin embargo, las personas obtienen *la presa* casi siempre del mar y consumen la proteína animal contenida en los peces, jaibas, cangrejos, camarones y conchas y, en algunas ocasiones, se sacrifica una gallina o un cerdo; además, frecuentemente se destinan partes para vender a los vecinos. El coco también es un producto de autoabastecimiento. En general, se presenta una relativa independencia de Bocas de Satinga puesto que las cuatro y cinco tiendas existentes logran satisfacer la demanda de aquello no producido por su población, aunque es necesario desplazarse periódicamente a vender y conseguir plátano u otros productos.

El caso de San Isidro es diferente. Sus habitantes se dedican en gran parte al *tuqueo* –cortan madera internándose en el monte–, por eso, sus viviendas distantes del mercado de Bocas de Satinga, carecen de tiendas a diferencia de Calabazal. Por ello, la forma de abastecimiento utilizada es *la remesa*; la cual consiste en la compra de comida abundante para un intervalo de tiempo determinado, puesto que la considerable distancia hace inoperante trasladarse directamente a comprar los alimentos faltantes. Una remesa puede ser, en promedio, semanal o quincenal y, en este lugar, consiste básicamente en jabón, petróleo, pescado seco, tollo y raya ahumadas, arroz, aceite, azúcar, sal y coco, sin que sea necesario comprar plátano porque es un producto local. Si bien es cierto que se podría pescar en el río o en la quebrada, la gente negra lo hace más bien ocasionalmente sin el ánimo de que sean una fuente permanente.

El consumo en cada uno de estos lugares se concentra en uno o varios productos, pero siempre se apoya en la complementariedad al satisfacer las necesidades faltantes con productos externos en un continuum de aprovechamiento de la variedad de alimentos brindados por las diferentes condiciones naturales, de fabricación y circulación.

Uno de los fenómenos interesantes en el mercado tiene que ver con las cantidades

de venta acordes con un abastecimiento casi antagónico a la remesa, basada en cantidades suficientes para el tiempo que se desea trabajar.

El sentido de estas medidas, que fraccionan el producto –haciendo, por ejemplo, que un frasco de aceite brinde el mismo servicio a varias personas, las cuales pueden obtenerlo aunque no sea necesariamente más barato de forma proporcional, pero sí más accesible; es mucho más fácil comprar tres o cuatro copas que un frasco entero–, podría estar influido por la forma de preparar la comida. Se sabe que son tres comidas al día: desayuno, almuerzo y merienda, sin embargo, previa a cada una tiene lugar la compra. (Ver tabla 1).

Otras de las medidas existentes son:

Sarta o guasca de pescado. Medida de pescado fresco, en la cual los peces –que pueden ser de una o de diferentes variedades– se ensartan en una tira, siendo variable la cantidad y el precio dado, los cuales dependen de la abundancia o escasez de la pesca.

Hato de 10 libras. Medida de pescado seco.

Ración. Medida de plátano o banano. Son en total 64 unidades, se vende en el racimo pero si no alcanza la medida se completa con unidades sueltas.

Media ración. 32 unidades de plátano o banano. También se vende en racimo.

Yunta. Medida de chontaduro. Una vale \$1000 aproximadamente.

Vianda. Unidad de medida de camarones.

En síntesis, se ha tratado de presentar cómo la forma de abastecimiento obedece a unas reglas establecidas en una sintaxis culinaria; la cual determina cantidades, proposiciones, elementos y procesos en la preparación y consumo de alimentos, realizando un acercamiento a partir de la colectividad, involucrando especialmente aspectos económicos y sociales, pero también evidenciando un cambio de patrones alimentarios que guardan relación con las concepciones de un grupo frente a otro.

A continuación, se abordará la alimentación enfatizando las repercusiones en los individuos, ámbito en el cual entran a tener un papel importante las prescripciones y restricciones dictadas social y culturalmente para el bienestar corporal de la persona, manifestado y causado por lo que come o deja de comer.

Dietas y prescripciones alimentarias

Cuando se efectúa el inventario de alimentos de esta zona, uno de los modelos para describirlo es aquel que enmarca lo comestible, diferenciándolo de lo no

TABLA 1. MEDIDAS DE VENTA*

Producto	Medida
Arroz	½ libra, \$150
	1 libra, \$300
	1 kilo
Aceite	1 copa de aguardiente, \$50
	¼ botella
	frasco, \$1.100
Azúcar	½ libra, \$100
	1 libra, \$200
	1 kilo
Leche en polvo	1 cucharada sopera, \$100
	½ tarro, \$1250
	1 tarro, \$2500
Manteca	¼ libra
	½ libra
	1 libra
	2 libras
Panela	¼ panela
	1 panela, \$240
Sal	¼ libra, \$100
	½ libra
	1 libra
	chuspa

* Los líquidos como las gaseosas también se venden en chuspas, al igual que se venden galletas menudeadas.

comestible; este último grupo se define, a su vez, a partir de criterios de selección específicos dentro de los cuales había uno determinado por los estados particulares del individuo; de este modo, dichos criterios se caracterizan por no ser permanentes sino fluctuantes, en relación directa con las condiciones corporales, las cuales no son estadísticas en tanto que se ven afectadas por factores externos e internos.

Como es sabido, la alimentación se fundamenta en la ingestión de nutrientes externos. Sin embargo, la simplicidad de este acto es aparente, puesto que en el hombre esa ingestión es selectiva, es decir, obedece a los supuestos efectos de los alimentos en tanto poseedores de propiedades especiales atribuidas por una u otra cultura. En este sentido, la antropología de la alimentación se remite necesariamente a la indagación de modelos corporales, enfermedades, remedios, etc., ya que pueden condicionar el consumo de uno u otro alimento. Así, la determinación de comida sana o dañina, define lo permitido y lo prohibido, dependiendo de diversas circunstancias.

En la zona de estudio, las prescripciones y restricciones en el campo de la alimentación se establecen a partir de tres condiciones: la *sangrinidad*, la calidad de algunos animales de ser *bravos*, y lo *frío* o lo *caliente*. Tal vez habría una cuarta que sería la circulación de fluidos, aunque todavía no existen los datos suficientes para hablar de ella. A continuación, van a enunciarse las dietas correspondientes a cuatro fenómenos clasificados como enfermedades.

Dieta para la recién parida

LO COMESTIBLE

El pargo. “Es pescado sano, no es bravo, lo pueden comer ahumado a los tres días de parida” (Ceferina Cuero, San Isidro).

El bagre es pescado sano.

La corvina es pescado sano.

El chontaduro amarillo: “la parida lo puede comé al día, el amarillo, menos el colora´o. [En la noche] le hace daño, porque la noche es fría, el chontaduro uno lo deja cocido, y pa´ comer, y pa´ comer mañana no, porque le hace daño, se serena” (Ceferina Cuero Isidro).

Sancocho de gallina costeña.

La canchimala, el gualajo y el roncador son pescados sanos.

“Carne de res, de monte no porque son muy sangrinas, menos el tatabro y la zorra, es que la zorra tiene la palabra de María Santísima, porque la zorra

la escondió en el seno de ella. Entonces María le dijo: parirás tu hijo sin dolor” (Cruz, Michileno, 63 años, Bocas de Satinga).

Puede tomar agua hervida.

El arroz y el maíz, son *fríos* pero se pueden comer inmediatamente después de preparados.

“Tollo que no esté mea’o y que’ ste bien ahuma’o”(Ceferina Cuero, San Isidro).

El zapote sí porque es caliente.

La piangua es *fría*, pero “a la piangua se le puede sacar *el frío* apretándole una cosita adentro y puede comerla la parida” (Digna Montaña, San Isidro). Para el Chocó, Orejuela hace referencia a la extracción del *frío* de la concha en la receta del revolcado de piangua: “Toma las pianguas y les saca *el frío* que es una cosita negra que ellas tienen” (1991: 619).

LO NO COMESTIBLE

[El mero] es el más bravo. Hasta el año no puede comer. Pero le digo que es aquí en estas costas de nosotros. Vide una señora que tenía quince días de parida que llegó de Tumaco, allá arriba [...] y amiga, había cogido el marido un merito, y lo había deja’o salpreso a ella. Fuimos nosotros y apagamos allá onde ellos, íbamos a tumba coco y a corta plátano a una quebrada [...] fui con la mujer [...]. Hermanita, tenía una olla ahí atroncha’o, de mero salpreso. Entonces, le dijo la finada, la mujer mía:

-¿Y eso pa’ que es señora? - Se llamaba Rosita esa señora, era tumaqueña.

-¿Y eso mero pa’ que es?

- Pa’ la comida de nosotros.

-¿Ah! Pa’ la comida de los que’ stan alenta’os, meno pa’ uste.

-¿No! Yo también.

-¿Cómo! -Le dice la mujer mía.

-Vea -le dice- nosotros estamos enseña’os a comer mero desde dos días de parida, y no los pasa nada. ¿Oyó?

Hermanita si fuera sido ahuma’o, sino salpreso, de un día pa’ otro: y esa mujer no le pasaba nada, era acostumbrada pues. Y acá mi gente mía, hasta el año no le comían (Adelmo Góngora, San José Calabazal).

Velásquez registra la misma dieta para Tumaco, y en ella, el mero, el jurel y el cangrejo pueden ser comidos por la parida (1957: 229).

El venado es *sangrino*.

El jurel, la sierra, la cornuda y el pargo son pescados *sangrinos*.

El cangrejo, la jaiba, la langosta, el camarón son *bravos*.

“No puede tomar pipa ni hielo porque son frescas”.

Naranja, anón, ciruelo, piña, zapallo, maracuyá, yuca, lulo, chilma, caimito, papaya son *fríos*.

El frijol “da hemorragia, es frío”.

El camarón da hemorragia.

El gualajo, la pelada, la trovadora, el mero son pescados de *escama* y, por tanto, prohibidos solo en San Isidro.

El ulán es *sangrino*. “Cuando la mujer está embarazada y come ulán, el niño se vuelve como el ulán”, se vuelve *conjuelo*.

La duración de la dieta es de aproximadamente cuarenta días, en los cuales se trata de calentar el cuerpo, dado que se encuentra en un estado *frío*, esta *pasmiento*. Además de la dieta, la parida debe tener algunos cuidados tales como no andar con la cabeza descubierta por el *pasma*, “no levantar las ollas sin tapa porque de pronto le entra aire malo”, “no parar el fogón”, “dormir sola en su cama”—no tener relaciones sexuales— y “cuidar que no le caiga cenizas a la comida de la parida porque se muere, que no le caiga basura”, tres días aproximadamente, antes se daba por nueve días. Es caliente, se consigue en el monte. Se le prepara también una *botella curada* o *compuesta* que contiene aguardiente, manzanilla, alhucema, clavos, canela y otras yerbas calientes, se consume en *tomas* temprano en la mañana para prevenir el *pasma*.

Dieta para los cortados

LO COMESTIBLE

Res, lisa, bagre, gallina, conejo, guatín, zapote, coco seco.

Lo no comestible

El puerco es *bravo*.

El jurel y el cubo son *sangrinos*.

La naranja es *fría*.

El pescado salado, posiblemente porque el cuerpo retiene líquido.

El sahino es *bravo*.

El huevo es veneno.

El dulce y la caña en general: “se le viene el agua a la herida”.

La papaya “también es aguachenta, lo que se busca es que el cuerpo esté seco”.

Chilma y frijol son *fríos*.

Pipas de coco son *purgativo*.

La dieta dura cinco días, pero a medida que mejora el enfermo se le suministra más variedad de alimentos. Para convertir el pasmo –“que le coja rasquiña a la cortada, le duela o le sangre”– se le hace un bebedizo de manzanilla hervida en agua. Se echa en un mate para tomar todo el día. También se calienta sal, se echa en un trapo y se está *pringando* la cortada. Cuando la herida supura se le echa albahaca, hervida, paico, mercolato o manteca de gallina. Las anteriores yerbas son todas *calientes*. No debe dormir con la mujer hasta que no sane la herida.

Dieta para los picados de culebra

LO COMESTIBLE

Arroz, pescado sano ahumado –“pa’ que bote el agua”– y *conejo*.

Lo no comestible

El huevo, ya que “se alborota el veneno”; el queso porque es *frío*; el chocolate pues tiene grasa y es espeso; los pescados *bravos*; el *puerco* dado que es bravo y la piña porque es *fría* y posee agua.

El peligro de ser picado por una culebra es mayor en el monte, por eso es recomendable no comer huevo o piña antes de ir, así como no cargar dinero, ya que de hacerlo se corre el riesgo de morir. Para que no lo *tranquen*, es decir, para que otra persona no le haga daño al picado impidiendo su respiración se “colocan en cruz dos tallos de guineo, y quien está picado pasa por encima” (Pastor Salas, San José de Calabazal).

Dieta para la menstruante

LO COMESTIBLE

Arroz, lisa, canchimala, palometa.

LO NO COMESTIBLE

El mero, el sahino y lo tortugaña, pues son bravos; por *sangrinos*, el jurel y el ulán, que “es el animal más sangrino, si lo come se vuelve conjuelo”; y el zapallo, el hielo, el limón, la naranja, el ciruelo, la guayaba, la papaya, el caimito y la chilma, porque son *fríos*.

La dieta de la menstruante es menos delicada que la de la parida, su duración es de aproximadamente tres días y debe tomar cuidados como: “no bañar largo porque da frialdad, cólico, se le daña la sangre, le coge hemorragia o le coge troncos en la vejiga” (Ceferina Cuero, San Isidro). Se tiene entonces que la propiedad de un alimento de ser frío, caliente, bravo, sangrino, o también la de poseer una cantidad significativa de líquido, repercute directamente sobre el estado corporal, que mejora o empeora según el caso. El alimento principal contenido por el cuerpo es la sangre, que puede ser caliente, fría o muerta. La sangre fría o caliente obedece a cambios térmicos, la muerta indica un estado de enfermedad en el cuerpo. Las enfermedades, a su vez, se clasifican mediante lo frío y lo caliente. La ingestión de un tipo de alimento determinado depende de su propiedad según el efecto que causa en el organismo, efecto caracterizado por la generación de lo semejante. Así, lo sangrino causa hemorragias, lo frío da *pasmo*, lo aguachento hace que las heridas supuren y no sequen, o lo bravo no deja sanar la herida, puesto que no se lo domina. Es interesante señalar que las propiedades de los alimentos son susceptibles de modificación –y por lo tanto pueden ser consumidas– bajo ciertos procesos que pueden ser de tipo térmico –ya sea por cocción o por cambios ambientales como los del día y la noche– o por la combinación con otros alimentos que atenúan o estimulan su efecto sobre el organismo.

La sangre también posee la connotación del líquido vital, fuente de energía corporal, la cual se relaciona con la realización de actividades como el trabajo y, especialmente, con la energía sexual. Así, cierto tipo de alimentos como el chocolate, el trabajo, el chontaduro y el pescado se asocian a la potencia sexual. Frecuentemente, cuando las personas se refieren a ellos, dicen que son *alimento*, que sirven para la sangre.

Cultura material y alimentación

Hasta el momento se han analizado principalmente los factores económicos, sociales y ecológicos que intervienen en el proceso alimentario; así mismo, se hicieron algunas referencias a las concepciones sobre el cuerpo y el proceso de salud/enfermedad a partir de la alimentación y sus reglas. No obstante, la alimentación no solo se evidencia en ese conjunto particular de reglas sino también implica procesos tales como conseguir el alimento, prepararlo y convertirlo en comida; para, finalmente, casi siempre desechar lo sobrante.

“La historia de la cocina en sí, es la historia de los utensilios de cocina” (Es-trada, 1982). Si bien es cierto que las actividades humanas pasadas y presentes, atestiguan a través de la palabra, cómo en el caso de alimentación los instrumentos que hacen posible su consecución, transporte, almacenamiento, preparación y consumo, también permiten inferir, lanzar hipótesis, o examinar supuestos. Los instrumentos en numerosas ocasiones aparecen como un texto que nos invita a vislumbrar respuestas a interrogantes tales como: ¿Qué hacen las sociedades?, ¿cuál es su sustento?, ¿cómo y dónde se consiguen? En gran parte, la existencia de cierto tipo de utensilios indica qué se produce o cómo se consigue lo producido, dos aspectos fundamentales para tener en cuenta al elaborar el inventario de alimentos de una sociedad.

En el área de estudio existen instrumentos específicos que intervienen en una o varias etapas del proceso alimentario. Por ello, se ha propuesto una clasificación de los instrumentos en tres categorías elásticas, es decir, en las cuales un instrumento puede pertenecer, simultáneamente, a dos o a las tres.

Clasificación de los instrumentos

De opción

En este grupo de instrumentos utilizados para la recolección, se encuentran el cultivo, la cacería y la pesca, los cuales implican el conocimiento de los comportamientos, no solo de animales, sino también de las plantas, ciclos de las mareas y fases lunares.

Entre los instrumentos de pesca utilizados se encuentran la *malladora*, la red, el cabo, la *piola*, la vara y la *katanga*. Así mismo, dentro de este grupo de obtención entran las escopetas y los palos para armar las trampas de cacería, así como los machetes para sacrificar animales, recolectar y sembrar alimentos. También están en este grupo los canastos de lección, y los potrillos y canaletes para el transporte.

De preparación y consumo

Entre los instrumentos de preparación y consumo está, en primer lugar, el fogón, el cual se construye cuadrado y sobre pilotes en forma de barbacoa, sosteniendo una masa de barro sólido. En cada uno de sus lados tiene tablas de madera, donde a veces se colocan directamente algunas varillas de un extremo a otro en forma de esterilla. Las ollas se ubican sobre estas o directamente con la leña allí introducida, cuñadas con piedras. El fogón entraría a representar el nivel máximo de humanización –lo que para estos grupos es comida particularmente–, ya que

muchos alimentos, si carecieran de cocción antecedida de los procesos de pelar, raspar, rajar, etc., no podrían ser consumidos, tanto por imposibilidad biológica como cultural. Otros instrumentos son el raspador de coco; el machete; los cucharones; el picador; la piedra de moler; los cuchillos, algunos fabricados en la casa; bandejas; pailas; viandas, vasijas de plástico; ollas de tamaños diversos que permanecen colgadas en la pared, en algunas de las cuales casi siempre en las más pequeñas, también se sirve; así mismo trozos de *mate* para volver; susungas para colar; molinillo; licuadora, en algunos casos; vasos y pocillos; *mates*; cuchillos, cucharas y tenedores para servir; hacha para cortar la leña, en ocasiones potrillo y *canalete* para ir por el agua o por la leña. Para consumir agua o alimentos en el *monte*, así como para empacarlos, se utiliza la hoja negra; una planta que posee hojas de gran tamaño, las cuales, dobladas de una manera particular, permiten beber líquidos y llevar frutos y alimentos sólidos envueltos y amarrados con tiras sacadas del pecíolo.

Hay algunos instrumentos de preparación que prácticamente han desaparecido para dar paso a otros; anteriormente, para raspar el coco, en lugar del raspador se utilizaba la concha de piangua, cuando se hacía *minga* a cada peón se le daba un *píte* de plátano –un plátano partido en dos mitades–, una tapa de coco y una concha de piangua para raspar. Esta última también se usa de vez en cuando para entregar la ropa en el lavado.

De almacenamiento

Con el propósito de guardar los alimentos que desean conservarse, se emplean botellas y bolsas, entre otros. Así, se encuentran botellas tapadas con tapa de lata o *tusas* de maíz para embazar el achiote, frascos, tanques o galones para el agua, y bolsas y cajas para la *remesa* o para guardar la carne y el pescado ahumados y salados. Las cajas de icopor, en algunos casos son usadas para guardar el pescado enhielado –generalmente para la venta– y, de manera especial los canastos de ojo para guardar naranjas, plátanos, conchas de coco, mazorcas de maíz chococito y jaibas. Los *canastos* de *ojo* sirven, además, para lavar el pescado directamente en el agua cuando se destripa o se *escala*. También es donde se depositan los cangrejos llevados por la gente desde los esteros hasta el mercado en Bocas de Satinga, el precio incluye el canasto.

Hay utensilios que, como el machete, intervienen en la obtención y en la preparación –pelando plátano, partiendo coco, en el arreglo de pescado–, otros como el canasto de ojo, de fabricación femenina, intervienen en las tres etapas del proceso

alimentario. Muchos de estos utensilios son de fabricación casera y para confeccionarlos se emplean maderas locales como la chimbuza, el roble, el nato, el sajo, la jigua, el peralte y el machare, además de *matas* como el chocolatí y la tetera, y *venas* o bejucos como el yaré y la rampira –para hacer canastos–, conseguidas en los *guandales*.

Otro aspecto importante es el ejercicio de la propiedad sobre los objetos materiales, la cual se sanciona con base en tres criterios específicos: el trabajo, la compra y la herencia. Este último criterio radica en los objetos de “uso e identidad sexualmente exclusivas y los que no lo son. Dentro del primer grupo están los utensilios de cocina en las mujeres, y las herramientas de trabajo como el machete, hacha y *potrillo* en los hombres” (Restrepo, 1995).

Técnicas de conservación

La necesidad de conservar los alimentos en un estado considerado comestible por los miembros de una sociedad, surge de manera especial cuando hay excedentes o cuando se espera una duración mayor de los productos obtenidos. Las técnicas de conservación son variables, unas se consideran más o menos eficaces que otras, y se implementan según la situación; así mismo, la acción del agua, del fuego, el aire o la sal, posibilitan la ingestión de algunas comidas –como en el caso de las dietas– cuyo consumo, en ausencia de los tratamientos, no sería benéfico para el organismo. Algunas técnicas de conservación para carnes de monte y pescados son:

El ahumado

Se prende el fogón, se hace una esterilla con palitos de hoja de coco o leña –son más recomendables los primeros porque no se prenden, a diferencia de la leña–, en algunas casas tienen rejilla de hierro.

Para producir más humo, a las brasas se les echa *conchas de coco*, *tusas de maíz* y, a veces, madera de mangle. Se coloca la carne o el pescado sobre la esterilla y se voltea de vez en cuando. Con este procedimiento las carnes y pescados se conservan hasta ocho días.

El secado

Se efectúa el *despellado* y el *escalado* para la carne y el pescado, respectivamente. Se deja en una batea o bandeja de un día para otro. Al día siguiente se saca y se lleva al sol, se abre y se deja todo el día, la gente dice: “lleva como tres o cuatro

soles” (días de sol); se está volteando de un lado a otro hasta cuando se ponga tiesa. Se saca y se guarda dentro de un cajón con tapa. La carne o el pescado secados al sol pueden durar de uno a dos meses.

El enhielado

No se le pone sal al pescado. Se destripa y se lava bien, para meterlo dentro del *timbuco* o tacho¹ donde se coloca hielo en la cavidad torácica; formando una capa de pescado a la cual se le adiciona hielo por encima, con el propósito de que no se manee –huela mal– y, por último, se tapa. El pescado dura ocho días aproximadamente, pero es necesario cambiarle el hielo cada dos días.

El salpresado del pescado

El pescado se destripa, se lava bien, se le echa sal y se introduce en un recipiente tapado, de este modo se conserva solo dos o tres días. Se le llama *pescado salpreso*, el que ha sido conservado por este procedimiento.

El cautiverio

Una técnica de conservación es mantener a los animales de mar vivos en cautiverio, en un cajón que se ubica en un lugar donde haya agua salada, puede ser en las orillas de los esteros; allí se meten las jaibas con el propósito de que duren más, aproximadamente cuatro o cinco días. Al cajón se le ponen encima hojas de la planta cangreja para que no se calienten las jaibas. Cuando estas solo son introducidas en canasto con hojas, fuera de influencia marina, se conservan únicamente de uno a dos días.

Un procedimiento parecido emplean las concheras para guardar las conchas de piangua, las cuales se introducen en recipientes con agua salada del estero hasta el momento de venderlas al intermediario, generalmente ecuatoriano. Mediante este procedimiento se conservan hasta ocho días.

El manejo de las “sobras”

Los estudios de antropología de la alimentación generalmente se concentran en preguntas como: ¿Qué se come? ¿Cómo se prepara? Así, son pocos los casos en los cuales se plantea el interrogante, ¿qué se hace con las sobras? Y, partiendo de este cuestionamiento, sugerir incluso niveles de aprovechamiento o problemáticas

1. Nominaciones dadas a una caja de icopor donde se conserva en hielo el pescado.

de tipo ecológico y fitosanitario. En los procesos de preparación y consumo de alimentos quedan algunos restos que, a veces, directa o indirectamente, se vuelven a consumir. La observación efectuada en el área de estudio da cuenta de eso.

Una forma de consumo directo de las sobras se presenta cuando se ha efectuado la distribución de la comida y alguno de los comensales deja algo aprovechado por otro, frecuentemente por los niños. Se sirve, entonces, en otro plato, añadiendo una nueva composición. Cuando las personas dejan comida en un estado no presentable, entra a jugar lo visual o la cantidad, esta comida la consumen animales domésticos: gallinas, puercos, chumbos, patos y perros. Para los animales domésticos comestibles son destinados especialmente los alimentos de engorde como el maíz, para las gallinas; la papa china, los bananos y plátanos para los cerdos, mientras que las cascaras de plátano y el *afrecho*¹ del coco –resultante después de entrujarlo y pasarlo por *susunga* para sacarle la leche–, son consumidos por cerdos y gallinas, respectivamente.

Otro nivel del ciclo se presenta con los recursos provenientes del estero y del mar cuando se obtienen peces. En el proceso de transformación del alimento en comida quedan sobras como las vísceras, aprovechadas por las gallinas y los perros, o que vuelven al mar convertidas en cebo del anzuelo –muchas veces se destinan también a ello peces pequeños o no muy apetecidos– para la pesca de jaibas o de peces, los cuales regresarán nuevamente al hábitat al comenzar otra vez el ciclo. Así mismo, en la pesca, cuando salen peces pequeños se devuelven al agua para que críen y puedan servir de alimento en un futuro.

Lo único que no entra a ser parte del ciclo de consumo alimentario son los desechos no comestibles, como plásticos o latas. No obstante, algunos se aprovechan al máximo para el proceso alimentario: las conchas de coco y las tusas de maíz, por ejemplo, se utilizan para ahumar el pescado o para tapar, con estas últimas, las botellas donde se envasan condimentos como el achiote.

En general, podría plantearse un modelo circular tomando como parte clave el consumo animal, lo cual guarda relación con una manera especial de construcción y habitación del espacio y además, obviamente, con las formas de consumo y preparación.

Espacialidad

Para hacer un análisis de la espacialidad es importante entender el espacio como

1. El *afrecho* se aprovecha en muy pocas preparaciones, es más frecuente el uso de la leche.

un producto cultural, de acuerdo con la semantización que realizan los grupos sobre él: “el sentido de lugar se ancla a las experiencias cotidianas, a las imágenes y a los símbolos. El espacio semantizado es territorio. Territorio es expresión de relaciones de inclusión y exclusión” (Bolívar, 1990:135).

La cuestión de la espacialidad se puede abordar desde varios enfoques, en este caso lo que se pretende observar es cómo la cocina, a través de sus símbolos y connotaciones, logra asignar un papel fundamental a la mujer, a quien le ha sido encomendada la tarea social de llevar a cabo el proceso de transformación-humanización de los alimentos.

La estructura física de la casa presenta un “diseño palafítico o lacustre, utilizado como respuesta a las condiciones naturales de humedad o las inundaciones periódicas producidas por los repuntes diarios de marea y los llamados en la zona, periodos de puja” (Osorio, 1990: 58). Al entrar, se encuentra una pared social o sala, seguidamente las piezas divididas por paredes, la cocina y la azotea, si las hay. En algunas casas también se puede encontrar una estructura con las funciones de sanitario. Los lugares en los cuales se desarrollan las labores de preparación de alimentos son la cocina y la azotea. Estos lugares presentan una puerta trasera que generalmente da al monte. No obstante, en Calabazal esta puerta permite una comunicación con el estero y, en muchas ocasiones, es por allí por donde ingresan los productos de la pesca y de la agricultura. Por asignación social, la cocina se constituye en lugar de las mujeres, donde diariamente se recrean tradiciones culinarias y sucesos locales. En ella se realiza la cocción de alimentos, mientras que la azotea se convierte en algo así como una prolongación de la cocina, en ella se llevan a cabo algunas labores culinarias como el arreglo del pescado, la pelada de los plátanos y la lavada de los *trastes*, así como el secado de la ropa.

La imagen de la cocina es la de un lugar donde está dispuesto un fogón en forma de barbacoa, ubicado en uno de los extremos de las paredes. Generalmente hay una plataforma de madera situada contra una pared para colocar ollas, viandas y platos; además de que, llena de clavos, permite organizar las ollas de diversos tamaños. En algunas cocinas, se ubican sobre el fogón huesos de animales como quijadas o colas, a los cuales se les atribuyen poderes curativos, a la vez que son trofeos de caza.

Como patrón generalizado de asentamiento, Restrepo (1995) propone un secesión desde el río pasando por la casa y el huerto hasta el monte, el cual representaría un adentro, en oposición al afuera que sería la representación del río. El lugar de la casa más cercano al *monte* sería la cocina. No obstante, hay algunos

casos particulares como San José Calabazal donde la puerta trasera se comunica con el estero, en lugar de ser la entrada principal.

Esta dimensión horizontal no se contraponen con la dimensión vertical, cuya característica primordial estaría en la división que puede darse al distinguir en la casa un lugar para los animales y otro para las personas. Debido a su diseño palafítico, las casas permiten que los animales pasen la mayor parte del tiempo –mientras no haya *puja* o en el transcurso del día– en el suelo, en tanto que la gente nunca está debajo del piso sino sobre él, *encima de la casa*. El que el hombre esté arriba representa para los animales una fuente de alimento que se cuelga generalmente por el piso de la azotea –fabricado de *guadua*– al lavar los *trastes*, o al arreglar el pescado o cualquier otro alimento; desde arriba, por consiguiente, puede verse cómo debajo de la casa se golpean los perros, gallinas y patos para beber y comer. Este nivel de abajo pertenece también al de la basura. Tal vez un último nivel que puede configurarse es el de la comida en cocción, la cual se encuentra sobre el fogón, en un nivel más alto, en pleno proceso de transformación cultural.

Así, entonces, es evidente cómo ese espacio logra configurarse de tal manera que permite, mediante la determinación de los niveles propuestos, apoyar la idea de la circularidad de la comida.

Comida y oralidad

Cuando se hace referencia a la alimentación, como parte fundamental de la existencia del hombre, debe entenderse que el organismo humano, en tanto ser biológico, necesita el alimento como fuente principal de su energía vital. No obstante, la comida se constituye en un alimento cultural, se “apropia” de un espacio dado y va adquiriendo simultáneamente una carga simbólica, que se expresa especialmente en la palabra, en este sentido la oralidad tiene un papel fundamental en la tradición culinaria de los pueblos. El discurso oral de las personas y los grupos, los cuentos, décimas, versos, canciones, relatos y demás expresiones orales que permiten rastrear muchos de los aspectos que rigen su existencia. Los acontecimientos de la vida cotidiana se escenifican en la palabra, y ¿qué más cotidiano que la comida?

Cuando el hombre siembra, caza, pesca o cocina, no se limita a ejercer una actividad mecánica, constantemente está observando y sintiendo lo que hace, esto revierte en formas de expresión, por lo general orales o musicales, indicadoras de pertenencia; como ya se expresó: “el olor por ejemplo es un lugar de memoria” y en la alimentación logran conjugarse también los sabores, colores, texturas y

palabras de memoria: la memoria es identidad, por lo demás dinámica (Delgado, 1994).

A continuación se presentan relatos orales relacionados con la alimentación de la zona, los cuales se mueven dentro de un espacio en el que tienen validez y se delimitan las fronteras culturales.

Recetas

Preparaciones con plátano

Las variedades de plátano producidos incluyen el hartón, el dominico, el Felipito o el guineo, el jardín, el enano, el sinproducto y el cortajeta, este último no muy apetecido. Con el plátano se pueden preparar algunas recetas como:

Aborrajao: “el maduro sancocha’o, cocido en tajadas, después de cocido se hace en pedacitos. Después de pedacitos se abre y se le echa tajaditas de queso duro bien picadito. Se amasa hasta que quede bien amasadito. Luego de eso se aplancha bien aplanchadito. Se revuelve la harina, luego se le echa punto de azúcar –a dos libras de harina media de azúcar. Después se echan las bolitas de maduro. Se sacan con un cucharón y se echan en la paila a fritar: luego de eso, cuando se saca se raspa la paila porque queda pagao” (Vilma Murillo, 13 años, Bocas de Satinga).

Tapa’o: es el plato de todos los días. Se echa una capa de plátano o banano verde, luego se coloca otra de pescado, se le echa agua y sal, se tapa y deja cocinar.

Sancocho: lleva plátano, presa, aliños –chillangua, cebolla, cilantro– y abundante agua.

Colada: se licua el plátano cocido o crudo, así rinde más, se le echa leche, dulce, canela, se mueve. O se tuestan en el horno partido en tajaditas, se muelen en el molino y queda como harina para disolver en leche” (Rosa Dalia Torres, San Isidro).

Natilla de plátano: “pela el plátano, lo muele, se le echa leche o leche de coco, canela, dulce y se mueve porque si no se pega”. (Rosa Dalia Torres de San Isidro).

Tamales: “se mueve el plátano crudo, se le echa la leche del coco, color, Maggi, ajo molido. Se para al fogón y se está moviendo hasta que esté la masa y se arman los tamales. Se les echa pescado, piangua, carne,

gallina, huevo, de cualquier presa. La verdura se hace refrita con leche de coco, cebolla y tomate, casi no se le echa papa” (Rosa Dalia Torres, San Isidro).

Preparaciones de las palmas

Chontaduro sancocha’o: “ese se para a sancocha, en su olla, ¿no? Se para amiga y le’cha agua que queda la olla llena de agua y ahora sí se para, y ahora sí cocina él. Cuando el chontaduro es bueno esa olla se pone amarilla de la manteca” (Adelmo Góngora, San José Calabazal).

Jugo de chontaduro: “se cocina el chontaduro, luego se le saca la pepita que tienen adentro, se le echa azúcar, leche y se licua. A veces se le echa banano maduro” (Esmelda Micheleno, Bocas de Satinga).

Chicha de chontaduro: “se cocina, se mueve, se cierne en susunga, se pone a cocinar. Después de cocido se le echa dulce. Se guarda en una olla por dos días” (Mateo, indígena eperara siapidaara de la vereda El Turbio).

Milpeso: “se desgrana, se lava, se pone en agua a tibir, se echa en un balde y se le echa el agua caliente, se pone a madurar. Se exprime, se van secando las pepas y se cierne en susunga, se le saca la leche aparte. Luego se pone a calentar y allí se le echa azúcar. Queda como chocolate. Se toma frío o caliente” (Raúl Salas; San José Calabazal).

Recetas de Semana Santa

El tiempo festivo aparece demarcado por una serie de temporales en la vida cotidiana; al ser la comida una actividad diaria, esta también se transforma. En una celebración como la Semana Santa hay abundancia de comida, por eso se trabaja con anterioridad para comprar una buena *remesa* para esos días, ascendiendo a productos no consumidos frecuentemente, como la salsa de tomate y la mantequilla. Hay también un conjunto de platos que aparecen demarcando el tiempo festivo.

Dulce de arroz: “se muele el arroz hasta que quede como harina, se lava y se echa azúcar, se monta al fuego, espesa y queda parecido a una gelatina” (Junior Solis, Bocas de Satinga).

Birimbí: “quebrantan el maíz [lo muelen parcialmente], se lava tres días en agua, después se cambia, algunos no lo hacen. Se mueve nuevamente más menudo, a esa agua se le echa azúcar y canela. Se monta al fuego revolviendo para que no se pegue” (Junior Solis, Bocas de Satinga).

Cazabe: “hay algunos que lo hacen, pero no lo saben preparar bien, no queda bueno, queda con grano, queda malo. Vea [...] esta nuera que yo tengo aquí sabe preparar cazabe, ella lo cierne en trapo, ¿entiende?, en paño [...] y le digo que queda ese cazabe sabroso, como mi gente cuando vivían, mi mamá, mi abuela, mi mujer [...] sabían hacer cazabe. Al cazabe le’chan panela pues pa’l dulce, le’chan canela, si tiene anís, anís, ¿es aliño no? Eso queda muy sabroso. Y ahora si uno lo va come en la semana santa [...] en tajadas, pero eso es muy rico” (Adelmo Góngora, San José Calabazal).

Preparaciones con coco

Cocadillas: “se ralla el coco, primero se echa la azúcar a la olla con poquita agua y deja que cobree, le echa luego coco y banano. Empieza a mover” (Doña Luz María, El Pital de la Costa).

Espiga de coco: “coloca la panela en la olla con agua, la para hervir, que haga miel, después de eso agarra la espiga, le saca la corteza de’ncima, y entonces la mueve, la mueve hasta que vaya disminuyendo. Le echa anís y todo el aliño que usted quiera. Se baja cuando está seco, se acompaña con queso” (Don Pastor Salas, San José Calabazal).

Con el coco también se puede preparar panela de coco usada para hacer aguapanela.

Cabello: “pela la papaya verde, la lava, la taja en tajaditas, para la panela en el fogón [con agua], cuando ya está como miel echa la papaya, va quedando como un mela’o, uno sabe que’sta cuando queda ayustadito [durito]. Lo envasija. Cuando enfría se sirve con cuchara. Se come con cazabe” (Doña Valentina Palomino Hinestroza, San José Calabazal).

Preparaciones con arroz

Arroz con coco: se raspan las *tapas* de coco, el producto se mezcla con agua, en ocasiones con el agua de coco. Se estruja hasta que salga toda la leche, y se cuele el *afrecho* en la *susunga*; la leche se le echa al arroz, previamente lavado, y se le pone sal; algunas personas le agregan un *punto* de azúcar.

Champú: era un dulce acostumbrado cuando se cosechaba el arroz en la zona. Cuando se llevaba el arroz a las piladoras –en Guapi, Tumaco o El Charco–, en el proceso de pilar quedaba una *pelusa* con la cual también

se alimentaba a los animales. El champú se realizaba añadiéndole a ese polvo de arroz agua, coco y dulce.

Mazamorra: se hace de arroz o de maíz (*otaya*), al cual se le adiciona leche de coco, azúcar o panela y algunas veces plátano maduro o queso *clavao*. Queda un poco más mojado que el arroz seco, y su consistencia permite que le pueda agarrar en la mano y partir en tajada cuando enfría.

Otras preparaciones

Falditas: es un frito de harina, queso y huevo, parecido a las hojuelas.

Mantecadas: especie de ponqué; dado que la masa viene preparada desde Buenaventura, solo se arman y hornean.

Dulce de yuca: se coloca la yuca a cocinar con el agua, luego se le agrega panela y canela.

Conservas de guayaba: “se cocina y se cierne la guayaba, la para con panela, y dele que dele paleta ahí, hasta que va blanqueando. Se echa en un matecito, coloca unas hojitas secas y se amarra con guasquitas de tetera”. De la misma forma también se preparan conservas de *pepepán*, chontaduro y sidra.

Pusianda: “uno cocina todo revuelto, le echa plátano, pescado, aceite o leche de coco. Lleva caldo, se le echa también cebolla, tomate y achiote para cocinar” (Raúl Salas, Calabazal).

Suda’o de camarones: “se pelan los camarones, de ahí se pica cebolla, tomate, la papa en cuadritos. De ahí se pone hacer el guiso –aceite, tomate, cebolla, pimentón, ajo–, de ahí se echan los camarones; se les echa un poquito de agua” (Eleuteria Michileno, Bocas de Satinga).

Color de achiote: “se saca de la vaina, se echa la pepa al agua, después de tres días se saca, se cierne y se coloca en la estufa, se pone sal, aceite hasta que hierve. Cuando ya seca un poco uno la baja, de allí lo envasija en botella. De allí entonces va sacando para la comida. Da el color muy bien y muy elegante a la comida” (Valentina Palomino Hinestroza, Calabazal).

Arreglo de gallina: cuando se mata una gallina, se despluma y ahúma. Luego se lava con jabón de barra azul, y posteriormente, se pela un plátano y raya untándole a la gallina con el fin de quitarle el sabor a jabón y el marisco, el mal olor.

Versos, décimas, canciones y relatos*Versos*

A guayabita madura se le saca la pepita, a los jóvenes bonitos se les besa la boquita.

Los cocos de la Gorgona se desgranar como arena, así son los jovencitos, cuando están por hija ajena.

Matica de albajaquita bajada por la corriente, el amor mío y el tuyo se separa con la muerte (Pastor Salas Calabazal).

Yo soy la media naranja, yo soy la naranja entera, yo soy hija de familia pero no para cualquiera.

Entre Satinga y Sanquianga, Tolita y Calabazal, hicieron un barco grande para pescar birigai.

Estas jóvenes de ahora no saben ni cocinar, mazamorra tapa tapa señores perdonarán.

La palma de chontaduro la raíz también se pudre, el hombre cuando es celoso la mujer también se aburre.

Allá encima de esa loma tengo un palo de caimito, cada vez que sube y baja se silban los pajaritos.

Estas jóvenes de ahora son como la balsa seca, cuando alcanzan pa'l arroz no alcanza pa'la manteca.

Sancocho sin aliño como el amor sin cariño (Olmes Floripa Mosquera, 21 años. Vereda Las Marías, río Satinga).

Décimas

DÉCIMA DE CAMARÓN

Así es la vida del pobre cuando está con la *demala*, busca la vida y viene a quedar en nada. Eso fue lo que pasó por acá en esta región, empezamos a pescar habiendo el paro del camarón.

Empezamos a pescar, el plazo estuvo cortico porque ya Calabazal se iba a poner bonito. Eso cruzaba el motor como si fuera una empresa, decía que el Calabazal había camaronera. En vigía esta Inderena, los vamos a informar poque gentes de otra parte vienen aquí a pescar.

Ese paro estuvo malo, ustedes deben de ver, la *graria* no presta plata por que habiendo el camarón pesca el hombre y la mujer.

Esto se escandalizó, fue por toda la región, dicen que van a venir de Rusia y el Japón, porque ya en Calabazal abundado el camarón. Unos vienen

en avión y otros en voladoras también ha quedado a venir el Papa santo de Roma.

Por fin ha llegado el paro por acá por esta zona, váyanse para sus casas los de torre y pangamosa, por que ya es hora de conchar es lo que deben hacer, para que coman sus hijos y también su pobre mujer (Francisco Salas Casierra. San José Calabazal).

Canciones

LA CANCIÓN DEL JAIBERO

Ahora sí estamos con don Misael Pastrana. Ahora sí estamos con don Misael Pastrana que vino a Calabazal, lo ha mandado un pescador él vino a Calabazal, no ha mandado pesca jaiba. La justicia de’ste pueblo, póngale cuida’o a eso. La justicia de’ste pueblo, póngale cuida ‘o a eso el que viene aquí a pescar ¡ay! Deben cobrar impuesto el que venga acá a pescar deben de cobrarle impuesto.

Coro

Yo soy, yo soy, yo soy el jaibero. Yo soy, yo soy, yo soy el jaibero, el permiso que he sacado es para pesca onde quiero, el permiso que he sacado es para pesca onde quiero.

Tendrían que prohibirle, pero su pesca latiga, tendrían que prohibirle pero su pesca latiga, pero que toda la jaiba no la lleven pa’Satinga pero que toda la jaiba no la lleven pa’Satinga.

Coro, se repite

El jaibero tiene un saco, sirve pa’l agua y el sol, el jaibero tiene un saco, sirve pa’l agua y el sol, el permiso que ha sacado es de Guapi al Ecuador, el permiso que ha sacado es de Guapi al Ecuador.

Coro, se repite

El remo y la canoa yo no sé de que han salido, el remo y la canoa yo no sé de qué han salido, el sombrero que se pone vino de Estados Unidos, el sombrero que se pone vino de Estados Unidos.

Coro, se repite

CANCIÓN DEL CHOCOLATE

El chocolate es un santo, el chocolate es un santo que de rodillas se muele, que de rodillas se muele, con la mano es que se bate, mirando al cielo se bebe, con la mano es que se bate, mirando al cielo se bebe.

El chocolate sin queso, el chocolate sin queso, no tiene ningún aliño, yo soy como el queso al chocolate me arrimo, y yo soy como el queso al chocolate me arrimo, saca mi vida saca, saca mi vida saca, saca la que te parezca que yo sacaré la mía, la que a mí me parece que yo sacaré la mía, la que a mí me parece (Betsaida Vásquez y Yoli Castro, San Isidro, Satinga).

El intercambio de alimentos a partir de los grupos familiares y de vecindad

La vida en sociedad es la vida de las agrupaciones. Los hombres casi siempre se congregan para llevar a cabo muchas de las actividades diarias de su vida, entre ellas el trabajo.

Algunas de las agrupaciones sociales que existen son los grupos de parentesco y los grupos de vecindad, que en este caso, en numerosas ocasiones, logran fundirse; por lo general, la gente que habita en casas vecinas, tiene lazos de parentesco consanguíneo o ritual –a través del compadrazgo–, el cual involucra incluso a los indígenas. Entonces podría decirse que traspasa las fronteras debido a la constante movilidad de estos grupos. Frecuentemente se escucha a las personas saludarse con expresiones como *pariente, familia o mi sangre*, al referirse a alguien cercano.

La conformación de esos lazos de parentesco permite entonces organizar grupos de trabajo y, además de configurarse una red de parientes, surge también una red de apoyo; así, cuando una persona se desplaza lejos de su casa –dentro del radio de influencia de su movilidad: lugares como Buenaventura, Cali, Tumaco, Guapi, Esmeraldas (Ecuador), etc.– es casi seguro que encontrará un familiar de sangre o un compadre donde dormir, comer y hasta trabajar.

Con respecto a la alimentación, el parentesco y la vecindad tienen un papel muy importante en cuanto a la circulación e intercambio de alimentos; estos, constantemente recorren distancias y pasan por diferentes casas y cocinas, bien sean preparados o sin preparar. Dicho intercambio puede operar de dos formas: 1) cuando la persona da sin esperar una devolución material; y 2) cuando se efectúa a manera de préstamo en especie, implicando, por tanto, un pago de lo mismo.

El intercambio se lleva a cabo entre nueras y suegra, madre e hija, entre cuñadas, vecinas o comadres; y se manifiesta en la costumbre que tienen las mujeres de marcar sus *trastes*; a gran parte de los utensilios de cocina la mujer de la casa les escribe sus iniciales: a las ollas de aluminio se les raya, y a las *viandas* de plástico y los platos de loza se les pinta. Esta marca opera como un distintivo, lo cual las acredita como propietarias y diferencia las propiedades de su casa de las de las

otras casas; así mismo, permite que cuando sale alguno de sus trastes, regrese a su sitio.

La circulación de los alimentos no se limita solo al sitio de vivienda; cuando la gente se embarca para ir a pescar o a recoger producto de la finca, a *tuquiar* –tumar madera– o a *conchar* –sacar concha de piangua del manglar o *raicero*–, se lleva comida preparada y fácil de transportar; caracterizada por altos contenidos de carbohidratos y grasas que brindan una fuente de energía al cuerpo para efectuar esas labores, como la *mazamorra* de arroz y el *tapao*, cuya relativa ausencia de líquido, permite que se puedan trasladar y conservar más fácilmente sin derramarse. En ocasiones, como se verá más adelante, la comida también se prepara en un lugar de trabajo; pero cuando se lleva, una forma de asegurar el retorno de los enseres a la casa es mediante la marca.

Diferencia de género

Anteriormente se efectuó el análisis de la alimentación partiendo de la movilidad de la gente y los recursos directamente relacionados con las redes de parentesco existentes, los cuales posibilitan este transcurrir mediante un grupo que puede estar conformado por los parientes lejanos o cercanos, o los vecinos, que en numerosos casos también son parientes.

Además de estas formas de agrupación, uno de los objetivos al iniciar este trabajo consistía en determinar la influencia de la alimentación en la división de género; se partía del supuesto de que había un mayor dominio del saber culinario por parte de la mujer, configurado generalmente por la transmisión oral, y por ello se daría primacía a sus testimonios.

Así, en la asignación de los roles sociales que diferencian a una mujer de un hombre, se dice que la actividad de cocinar, como parte del proceso alimentario, está encomendada a ella. La mujer brinda la seguridad de la comida, la ropa y la casa. El hombre, por la movilidad del trabajo, podría incluso, sin ser necesariamente mal visto, tener varias mujeres en sitios diversos, en los cuales tendría asegurados estos servicios.

Los conceptos de hombre y mujer, se piensan y presentan como una complementariedad; en esta relación recíproca el hombre sería aquella parte “adquisitiva”, por decirlo de alguna manera, y la mujer sería, con base en sus actividades –lavar, planchar, cocinar, limpiar– algo así como la parte “procesadora”. Existe la tendencia de ubicar, de enmarcar rígidamente a uno u otro en sus actividades pensadas para hombres o para mujeres; sin embargo, es interesante

constatar que mujeres como las *concheras*, cuya actividad se define como femenina, también participan en el proceso de adquisición de alimentos, para autoconsumo y comercialización. Estas mujeres desempeñan las tareas tanto de adquisición como de procesamiento, de preparación. Antes de que comience a bajar la marea en la mañana –la hora es variable, de acuerdo con las fases de la luna–, se escucha el ruido de los raspadores de coco: son las *concheras* que preparan la mazamorra para llevar al raicero, pero también preparan la comida de la casa; su rutina de trabajo les exige dejar la comida preparada para sus hijos y maridos, y llevar el desayuno y el almuerzo al raicero; estos son consumidos por el *potrillo* durante la ida y regreso de su labor. Allí los grupos de mujeres *conchean* en los pantanos de los manglares hasta que, nuevamente, el agua de la marea vuelva a subir. Con ella regresan al hogar a preparar la merienda de la familia. Generalmente, una parte de la concha se destina al autoconsumo; otra parte, al venderse, aporta ingresos monetarios.

Existen dos precios diferenciales para vender la piangua; si se saca por cuenta propia transportándose en canaleta, el valor del ciento alcanza los \$1200; cuando hay algún intermediario, por lo regular ecuatoriano, el desplazamiento es el motor, y corre por cuenta del intermediario. El precio, en este caso, desciende a \$1.000 el ciento. Otras actividades femeninas con algún nivel de comercialización, son el *camaroneo* y la captura de cangrejos o *cangrejeo*, que se vende en el mercado de Bocas de Satinga; algunas, además, venden comida en la calle principal de esta cabecera municipal.

La participación del hombre en el dominio del saber culinario es mayor de lo que podría pensarse. Si bien es cierto que no siempre puede hablarse de participación dinámica respecto a la preparación, sí puede hacerse desde la intervención, exposición de ideas, opiniones y conocimientos acerca de aspectos tales como las dietas, por ejemplo; los hombres, a la vez, también toman partido en las conversaciones que sobre diversos temas sostienen las mujeres, entre los cuales sale a relucir lo que debe o no hacer una mujer de acuerdo con su rol social. Las condiciones de trabajo o la inexistencia de su mujer por alguna razón como viudez, por ejemplo, propician la intervención del hombre en la preparación de alimentos, absteniéndose de hacerlo si se cuenta con la presencia de otra mujer que se encargue de preparar la comida.

En resumen, las actividades que definen las categorías de hombre y mujer no son estrictamente específicas en relación con uno u otro, puesto que en circunstancias particulares una mujer o un hombre, sin dejar de serlo, pueden tomar partido en ellas.

La comida como daño: bocado y trago malo

Uno de los aspectos más interesantes que surgen cuando se aborda la alimentación en su sentido sociocultural, es aquel de la comida como medio efectivo por el cual se puede hacer daño y dominar voluntades. Diversas preparaciones culinarias a las cuales se adicionan rezos, yerbas y partes de animales o de humanos, entre otros elementos, se convierten en cómplices para obtener un efecto deseado sobre otra persona.

La posibilidad de acceder a lo deseado por medios sobrenaturales se logra mediante la magia; en ella se encuentran expresiones como la magia amorosa y la magia agresiva. Frazer postula dos principios fundamentales que son: la ley de la semejanza y la ley del contacto o contagio. “Según la primera, lo semejante produce lo semejante [...]. Según la ley del contagio, un contacto prolongado o íntimo da lugar a la identidad de manera que los recortes de las uñas o los cabellos del enemigo son representación directa del mismo” (Frazer, citado por Yalman, 1975: 717).

La comida actúa, entonces, como vehículo, puesto que es por excelencia lo que entra y asimila el cuerpo humano, teniendo efectos directos sobre él; posee, además, la posibilidad de ser algo aceptado social y culturalmente, y conjuga y mimetiza los elementos necesarios para causar efectos y resultados eficaces; los cuales, a su vez, dependen del conocimiento adquirido sobre los elementos, conformados, de manera especial por yerbas o por algo tan íntimo como las secreciones naturales del cuerpo.

Así, en este caso particular, sería necesario remitirse a las relaciones de pareja y de parentesco, las cuales se caracterizan por su gran elasticidad, en el sentido de que existe una poligamia generalizada donde “la sospecha de la presencia ‘de otra’ o ‘de otro’ es la normatividad de las relaciones pasionales erótico-afectivas” (Urrea y Vanín, 1994). De manera especial, la iniciativa de este tipo de actos se atribuye principalmente a la mujer, en parte porque se le identifica con un principio natural, si se quiere indómito y, por tanto, peligroso; mientras que el hombre se constituiría como un ente culturizador. Enfocado hacia la alimentación, la mujer tendría de manera especial la utilización de la comida como vehículo para enamorar o dañar, simplemente por asignación social es ella quien casi siempre la prepara. Para la magia amorosa se emplean algunas *yerbas* como el *amansator*, que también es medicinal, sirve para el dolor de oído; la *querendona*, en la comida y en loción; la *yerba de la hormiga*, en loción; la *pega pega*, en loción; la seguidora, en la comida; la *barbucera*, en la comida; y *el quereme*, empleado en la comida, y que es además

una yerba sembrada. La magia agresiva, el daño, se puede hacer por medio de yerbas como el Baudó, que se clasifica como un veneno y cuyo efecto en el organismo es romper el hígado y las tripas, “es la yerba más mala que hay”. Muchas de las *yerbas* empleadas para estos fines son *ariscas*, es decir, del monte, de lo peligroso y no dominado.

La ingestión de este tipo de comida puede hacerse de dos maneras diferentes: en forma líquida o sólida; se habla, entonces, de *trago malo* y *bocado malo*. Las bebidas más utilizadas para preparar el trago malo son la cerveza, el aguardiente, el chocolate y el café; todas ellas, a excepción del aguardiente, tienen en común la facilidad para mimetizar, se impregnan del veneno, teniendo cuidado de entregar el trago sosteniendo la copa por el borde, con la mano encima, de manera que la sustancia pueda caer dentro. El bocado malo se suministra de manera especial por parte de las mujeres a sus maridos; debido a eso, cuando se presentan conflictos de pareja, el marido deja de comer lo preparado por su mujer, como una forma de protección.

Algunas de las precauciones consisten en *contras* que permiten neutralizar los efectos. Existe entonces la *botella curada* para evitar trago y comida mala –además para *picadura de culebra*, para procrear, y para que no lo *tranquen* a uno en términos amorosos–, la base de la composición de la botella es el aguardiente, al cual se le adicionan yerbas especiales; se toma todos los días un trago en la mañana, cuando se consume un trago o un bocado malo, “el estomago lo arroja, ahí se da cuenta que estaba malo. Uno va donde el tegua y él empieza a curarlo por medio de las plantas vegetales”. Si se desea saber de dónde provino el daño, se va donde personas que hacen vista, los *pildeceros*, quienes, por medio de yerbas como el *amargo andrés* o el *pilde*, pueden detectar este tipo de males. Otras de las prevenções para contrarrestar el efecto de comidas malas es lavarse la cabeza con orines o agua bendita cada día, así como también el acto de santiguarse antes de comer y no recibir chocolate y comida en general de personas a las que no se les tiene confianza, “que tenga mala espalda o mal vicio”.

La comida posee, pues, dos condiciones ambiguas y simultaneas, a la vez que puede representar un beneficio para el cuerpo, también puede significar un perjuicio, no solo corporal sino social, evidenciado apartir del relato y las conversaciones, así como los hechos no mediados por la palabra pero que no adquieren significación por sí mismos, puesto que están indicando una prevención ante algo que representa y se reconoce como peligro social.

Conclusión

Como se expresó en la parte introductoria del trabajo, el área de estudio estaba conformada por dos lugares ubicados en dos biomas diferentes: un estero y un río. De lo que se trataba era de indagar por elementos en los que coincidían y divergían en cuanto a la alimentación. El esbozo de un inventario de alimentos general partió de la clasificación de lo comestible y lo no comestible, sustentados en variedad de razones relacionadas, en gran parte, con la concepción del medio, de lo propio y lo extraño, ya fuera como individuo o colectividad.

La creación de un modelo de inventario de alimentos concuerda con la relación establecida entre el hombre y el entorno. En esta relación con el medio, obviamente, el hombre refleja su concepción. Así, la escasez de recursos no aparece aquí como una preocupación explicada desde lo que se maneja culturalmente en la zona, ya que para sus habitantes no se vislumbra un fin en cuanto al abastecimiento; si bien se reconoce un deterioro del medio natural, el discurso conservacionista parte principalmente de personas asociadas con procesos organizativos que, a partir de sus experiencias, tal vez han variado en su manera de concebir el medio. El imaginario de algunos de los grupos negros e indígenas como grupos conservacionistas puede constituirse en una estrategia política, mas no debería asumirse como una premisa para todas las sociedades y culturas negras e indígenas.

En el aspecto ecológico, el panorama muestra una zona afectada por dos acontecimientos específicos: la construcción del canal Naranjo y el terremoto, el primero de ellos en la expresión de una dinámica social a partir de la extracción de recursos forestales entre las gentes que habitan esta área y las que vienen de afuera; generándose, entonces, una sobrevaloración por los objetos y las expresiones no tradicionales.

En relación con lo anterior, podría decirse que el inventario de alimentos ha variado, en gran parte, de acuerdo con los factores ecológicos ya mencionados, asociados también con la asignación de un mayor o menor estatus de los alimentos de acuerdo con su procedencia. Actualmente, productos como el arroz, que antes eran locales, se compran; sin embargo, aún persiste un gran aprovechamiento del medio en términos alimentarios –son pocos los elementos naturales que no tienen algún uso alimentario o de fabricación de utensilios– el cual se caracteriza por la diferencia de contenidos en los diversos lugares del área de estudio, en razón de obvios factores ambientales; afirmar que, a partir de esto, se configuran identidades –de acuerdo con el río o el estero, con base en la oferta alimentaria diferencial–, es problemático por cuanto la movilidad social es muy amplia, y las

personas pueden ser oriundas de un lugar y trasladarse en un momento dado de su vida a otro, llevando consigo toda su forma de ver y sentir. Tal vez, podría plantearse un continuum de aprovechamiento de recursos diferenciales obtenidos en Bocas de Satinga, que se constituye como un centro receptor y redistribuidor en el cual confluyen los grupos asentados en los ríos y esteros.

Las diferencias alimentarias que podrían plantearse estarían basadas en el énfasis de la utilización de ciertos recursos; en cuanto a la preparación y sintaxis culinaria, los lugares coinciden en platos y formas de preparación; por tanto, la conformación de una identidad entre los grupos negros se haría a partir de la interacción alimentaria con otros grupos como los indígenas, denominados localmente *cholos*.

Si bien a lo largo del escrito no se hace una referencia amplia a este tema en particular, es necesario incluirlo aquí ya que, ante la indagación por el problema de la identidad a partir de la alimentación, se fueron configurando otros resultados. Se debe notar que la percepción parte de lo que dicen personas de los grupos negros tanto sobre su colectivo como sobre el de los indígenas.

La imagen de los grupos indígenas, para algunas personas pertenecientes a los grupos negros, va en una creciente semejanza consigo mismos. Se establece, entonces, la diferencia entre *cholos e indios*, teniendo estos últimos como características vivir en el monte, comer asado, cocinar en ollas de barro, hacer cucharas de palo, usar taparrabo, cazar con flecha, comer gente y comer sin sal.

Los indios pertenecían al pasado de los cholos, quienes como decía alguien “son derivados de los indios” pero que ahora comen con sal, usan ropa y utensilios de plástico o de aluminio, además de preparar en forma similar al negro, comidas y platos tan cotidianos como el tapa’o y de establecer con ellos relaciones de parentesco ritual, el trabajo en común, la atención médica y el préstamo de utensilios de cocina.

Partiendo de una designación etnocéntrica, el “negro” ha percibido al “indio” como “más civilizado”, si se quiere más cercano, en cuanto se ha venido pareciendo cada vez más a sí mismo. Una de esas formas de semejanza es la de la expresión íntima de la comida, la cual no depende solo de un inventario alimentario común, sino también de un orden específico y una disposición de cantidades y calidades especiales de los productos, y obviamente, de una serie de valoraciones culturales que dinamizan identidades. No obstante, entre otras, persisten diferencias alimentarias entre tales como cocinar sin *aliño*, comer pescado de río piandé, que no entra en el inventario alimentario del “negro”, además de su técnica de ahumar el

pescado –metiéndolos en canastos de ojo sostenidos por una cuerda amarrada de una viga sobre el fogón, también construido en forma de barbacoa–, hacen que el cholo sea diferente, por oposición al “negro”. No obstante, se requiere una mayor indagación sobre este punto, ya que como se dijo antes, lo que se tiene son versiones de un imaginario de la alimentación del cholo vista desde la perspectiva de los grupos negros.

En cuanto al consumo, y remitiéndonos de nuevo a la apropiación y consecución de los alimentos, así como a la compra de estos, se plantea como punto en común un modelo circular de aprovechamiento, el cual opera en los lugares visitados y que se explica desde la configuración espacial de la casa y la forma de convivencia con el medio, en especial con los animales domésticos que hacen parte de la vida humana. La circulación también se ve expresada en el transcurrir que constantemente tienen los utensilios de cocina, cuyo tránsito remite a una forma de trabajo especial y de convivencia desde la comida.

CUARTA PARTE

*Mundos mestizos, campesinos, sabanas
y montañas: saberes culinarios
y cocciones identitarias*

El sancocho y la metafísica¹

JORGE ARTEL

EL TRAYECTO HISTÓRICO RECORRIDO por el alimento del hombre reclama un estudio tan acucioso y entusiasta como la evolución del vestido; desde luego que ambos, comida y traje, al marchar sincronizados en su camino hacia formas superiores de cultura, revelan con suficiente amplitud las etapas progresivas de la humanidad.

Antes del taparrabo, por ejemplo, solo podemos encontrar la carne cruda y las raíces salvajes, en cambio la noción del guiso coincide con un concepto práctico del vestido en el que acaso se incubaba a la vez un rudimentario ideal estético que es, así mismo, un vago concepto de moralidad, porque cuando el salvaje pretende presentarse bien con los medios a su alcance –los únicos que puede suministrarle la naturaleza–, en esos instantes de su ciclo vital comienza a adquirir un instinto de belleza, de decoro. Este inconsciente movimiento de su espíritu hacía lo bello, este pudor elemental que parte de la contemplación de sí mismo son naturalmente turbios, confusos, como todos los actos instintivos, pero significan el germen de dos expresiones humanas que habrían de ser elevadas a la categoría de ciencias y que iban a ser bautizadas más tarde, la una con el nombre de *estética* o ciencia de lo bello y de las artes, y la otra con el nombre de *moral* o ciencia de las costumbres; de esta manera, si esto fuera así, el hombre comenzó a cubrirse y a lucir todas las formas presentables de su cuerpo en los mismos momentos en que su paladar estaba adaptándose a la carne cocida.

Cuando ya el comer no solo satisface su instinto de nutrición, sino que empieza

1. Texto publicado en *El Figaro* de Cartagena, lunes 26 de agosto de 1940.

a aparecerle un deleite, cuando se alimenta no para vivir únicamente, sino para saborear las comidas, lo hace con un instinto de gustos, un instinto de moral y un instinto de belleza. Tal como ella me ofrece con su propio colorido y su indiscutible sugestión, la temática esencial de la comida en la historia del hombre retiene un denso que, sin embargo, apenas se le reconoce, se habla de la Edad del Reno, de la Piedra, de la Edad de Hierro y varias otras edades.

En mi concepto el hombre comenzó a fundir su propia conciencia y a tener responsabilidad cuando comió carne cocida, cuando coció sus alimentos, cuando el *instinto del gusto* se le fue transformando en un *sentido del gusto* que lo alejó de la carne cruda, y de las fieras, y de la carne de sus semejantes. De suerte que en el fogón de tres piedras es donde comienza verdaderamente la historia de la cultura humana; a través de él se aprecia la estructura social en formación de muchos pueblos, sus temperamentos y sus sistemas políticos, del chisporrotear de sus leños a la estufa eléctrica, pasando por la hornilla y el anafre hay muchos siglos de civilización, y esos siglos de civilización el hombre los ha venido interpretando y realizando con un fogón al fondo. Donde hubo un hombre, o dos, o una tribu, allí estuvieron antes las tres piedras convertidas en símbolos, calcinadas en sus aristas por las intensas llamas rojizas que parecen surgir del seno de la tierra y que, asaeteando las sombras de la noche, dibujan la epilepsia de sus reflejos en los rostros curtidos de los hombres que arrojan en su derredor con la vista perdida en la llanura, el mar o la montaña.

El fogón de tres piedras representa una etapa muy avanzada de la inteligencia, él protocoliza el dominio del fuego, denuncia el incendio domesticado por la manos del hombre, viene inmediatamente después de la olla y la cazuela, es decir, contemporiza con la cerámica, o sea, el arte que inventó el primitivo para fabricar sus utensilios principales de cocina, el jarrón donde conserva el agua susurrante de los arroyos, la olla para hervirla y cocer las sabrosas vituallas, de ahí que hasta mucho después de la Edad Media el hombre asociara como la cosa más natural del mundo la idea de olla, de fogón y de comida a la idea de poderío y de grandeza. Esta es la explicación que puede darse a que en el escudo de una casona colonial de Tunja, entre armas, barras y leones figure una olla, una pierna de jamón o de cerdo.

Es pues el fogón símbolo de las civilizaciones, las tres piedras son el comienzo de la vida doméstica, cuando el hombre apenas es un ser errante sobre la tierra, y las tribus o los pueblos viajan al impulso de las crecientes o de las tormentas, sus cenizas grises y frías, sus piedras negras de humo y cubiertas de polvo adquieren

la importancia de una huella de humanidad. Los fogones abandonados sin duda sirvieron para indicar a las familias nómadas los sitios inadecuados para acampar, detrás de ellos está la conquista del futuro, y el futuro para el hombre de aquellos tiempos es la estabilidad, la residencia, los pueblos solo se realizan a si mismos cuando se radican, cuando comienzan a recibir. Entonces las tres piedras del fogón ya no tienen porque permanecer en el suelo, y colocadas sobre un parapeto suben a la altura de las manos; las mismas piedras, juntadas más tarde, se convierten en hornilla, la hornilla afianza sus patas en la tierra, toma la preponderancia de cosa que permanece, de cosa estable, refleja entonces una actitud humana, una orientación espiritual e intelectual. He aquí como el fogón evoluciona con el espíritu mismo del hombre, con sus formas de vida y su noción de residencia, de vivienda, por eso él comienza a llamar a esta última *mi hogar*, es decir, el sitio donde arde su hoguera, su incendio domesticado, su fogón.

Curioso resulta que el alimento como base de la vida material tenga una relación cierta con la metafísica, hablo, desde luego, de lo que se pudiera llamar la metafísica del salvaje, así el sancocho –plato típico de casi todo el litoral Atlántico de América–, los principales comestibles que intervienen en la elaboración de este plato –delicia de los bohemios robadores de gallinas y de los respetables padres de familia– no fueron tótem, ni mucho menos tabú entre las tribus pobladoras de estas latitudes costeñas. Es un hecho que ni el cerdo, ni las vacas y toros, ni las gallinas traídas por los conquistadores inspiraron la más mínima idea religiosa a nuestros indios; en cambio los egipcios, entre quienes tanto progresaron las artes y cuya capacidad intelectual hace suponer un nivel de cultura muy superior a la incipiente organización social de las tribus que anduvieron por estos litorales, no habrían podido engullir un ligero pedazo de vaca o de buey porque este animal fue, por muchas generaciones, tótem entre ellos y personificaba el alma de unos de sus dioses locales. Para algunas tribus de la Polinesia el cerdo era tabú, nunca hubieran podido comer sancocho sazonado con costillas saladas de ese animal; y así tenemos cómo el tótem y el tabú, que son dos conceptos esencialmente metafísicos entre los salvajes, impidieron a muchos pueblos experimentar el placer de una cocina que surgía en contradicción fundamental con su teología indígena.

Como se ha dicho, entre nosotros el sancocho fue desde sus principios un gran plato, un plato exquisito, cuyo procedimiento se ha ido depurando y aquilatando después de muchas generaciones, y el cual gustaron y degustaron nuestros antepasados sin el más débil reato de conciencia, porque jamás pensaron que al clavar los fuertes incisivos en una lonja de carne salada o en un pedazo de deliciosa ternilla

estuvieran devorando las formas materiales en que habitara una divinidad o alguno de sus antepasados.

La fama de nuestro sancocho costeño se ha extendido tanto que los visitantes de otras regiones del país y los extranjeros, al llegar a nuestras tierras mestizas, requieren de sus amigos y cicerones un poco del excelente cocido. Para las gentes que se dedican a los menesteres intelectuales, escritores, periodistas, poetas, artistas, entre quienes transita un concepto un poco libre de la vida, el típico alimento es el más, en armonía con la sensibilidad de sus fiestas sencillas al aire libre, llenas de espontaneidad y alegría juvenil en las que campea el fresco ingenio y el humor magnífico, estimulados por la divertida espera, unos cuantos pasos del fogón que debe ser de tres piedras mientras chisporrotean anécdotas y canciones. En uno de esos momentos inolvidables, precedido por el fraterno cariño de Luis Carlos Ríos, oí decir a Jacinto Fernández que él tenía un concepto geométrico del sancocho, realmente cuando la culinaria asciende a un plano superior, elevándose sus rasgos caseros a características de arte, aparece en condiciones de resistir el análisis, de sufrir las más variadas clases de interpretación. En especial en los ambientes intelectuales, el sancocho al simple e intrascendente acto de cocina llega a ser un hecho litúrgico, un acto ritual en que oficia con experiencia el gusto inteligente de los catadores; se tienen entonces muy en cuenta especiales detalles, sobre todo los de línea, superficie y volumen. Jacinto Fernández tiene razón, pero nada más conducente como la afinidad entre el sancocho y el paisaje.

Sobre las brizas que limpian las rojizas brasas del fogón ha de asolear un cielo claro y risueño como la paz retozona de los espíritus. Árboles y palmeras le prestan doble fondo a la emoción de las canciones criollas cuyas notas bordan una dulce guitarra porteña, estremecidas de juventud y reminiscencias; y ven aquí al compa Luis Carlos, y al compa Daniel, y al compa Alberto, y al compa Jacinto que, al decir sancocho retrocedemos en el tiempo, nos acercamos a todos los compas que fueron nuestros abuelos campesinos de almas frescas y claras, pero ganamos en verdad, sinceridad y armonía porque nos compenetramos con el hondo espíritu de la sementera y del agua tranquila y todas nuestras conciencias se abren a las voces puras de la tierra.

Semiótica del sancocho: aglutinador social de la costa Caribe colombiana¹

ADELA DE CASTRO

VILMA GUTIÉRREZ DE PIÑERES

EN TODOS LOS PAÍSES del mundo y durante siglos, las fechas importantes se han constituido en la gran excusa para la celebración de festines culinarios, especiales para cada ocasión y fecha, como la Navidad, la Semana Santa, el Día de Acción de Gracias, el Sabbat, el Ramadán, etc.

En la Edad Media europea, influyeron grandemente en la ingestión de alimentos las restricciones religiosas, que permitían, según las fiestas de guardar, platos “grasos” (a base de carnes) y platos “magros” (con pescados o de vigilia). El juego gastronómico del cocinero consistía en realzar los sabores de los platos de vigilia y/o enmascarar los platos “grasos” para que parecieran de vigilia o “magros”. Con la llegada de los conquistadores a tierras americanas, el traslado de costumbres no se hizo esperar, con el agravante de que para seguirlas se encontraron con el inconveniente del abanico de posibilidades que nuestros suelos y cultivos ofrecían.

Algunos puristas manifiestan que el término vernáculo *sancocho*, se deriva del término *sans cochon* (sin cerdo, en francés), restricción que era necesaria en las épocas de guardar; para otros, el puchero español, difundido en toda la Península Ibérica como plato cotidiano de las mesas burguesas y de siervos (con sus variantes debidas al poder adquisitivo o socioeconómico), campeó por todas las tierras

1. La versión original de este texto fue presentada como ponencia en el X Foro Unesco Universidad y Patrimonio, Cultural Landscapes, en la Universidad de Newcastle (Inglaterra), en abril de 2005.

americanas mezclándose con los ingredientes aborígenes hasta alcanzar el estatus de plato imprescindible en las mesas criollas como el bien conocido sancocho.

El sancocho (esta sopa succulenta compuesta por variedad de carnes, legumbres, verduras y tubérculos) mantuvo como línea central a las carnes en su elaboración, incluyendo el maíz americano (de raigambre mística y mágica para nuestros indígenas), la yuca y el plátano como fuentes de energía, y la variedad de verduras como el cebollín, el ajo y el cilantro, que aromatizan sofisticadamente el sabor de la sopa. Así, los investigadores de la culinaria costeña indican que el puchero tomó de los indígenas los ingredientes necesarios, posteriormente enriquecidos con las costumbres alimenticias de los africanos, y de esta trietnia nació lo que conocemos actualmente en toda la cuenca del Caribe como sancocho. La influencia religiosa hizo que la variedad de sancochos se diversificara y que aparecieran los preparados con pescado y leche de coco, como una posibilidad del goce gastronómico imbricado con la abstinencia religiosa.

Con el correr de los años, el sancocho devino como punto final de la fiesta de carnavales, en donde el goce del cuerpo y el desfogue barroco de lo profano eran la catarsis necesaria para enfrentar el inicio de la Cuaresma cristiana, el Miércoles de Ceniza, que metía en cintura a cuanto mortal rondara las zonas costeras del Caribe.

A medida que ha pasado el tiempo, este plato de fusión triétnica (tan alabado y nunca bien ponderado por los gastrónomos actuales) ha trocado su finalidad primordial en una excusa alrededor de la cual se programa y se realiza la fiesta, sin importar el motivo de la celebración, ya sea de carácter nacional o independentista, religioso, o por el simple disfrute del paladar y del jolgorio.

En la actualidad, la composición de sus ingredientes es bastante ecléctica y varía de acuerdo a lo cerca o retirada que se encuentre la población del mar, pues en efecto, cerca de él, el sancocho es un delicioso y aromático caldo de pescado regado con leche de coco; mientras que lejos, es una vigorosa sopa de tres tipos de carnes que puede llegar a ser la delicia hasta del más escéptico; por no hablar y extendernos ya en el popular sancocho de guandú, el reconfortante sancocho de mondongo, y en la sofisticada variación del sancocho que representa la sopa de mojaras con candias.

Pero volviendo a nuestro tema, el sancocho ha sido desde hace aproximadamente un siglo, y sigue siendo, la excusa alrededor de la cual se reúnen la familia, los amigos, los compañeros de trabajo, los partidarios políticos, las barras de fanáticos del fútbol, los desplazados, los dolientes, etc., para dirimir problemas, celebrar el haberse encontrado, rememorar al difunto o solamente pasar un rato

divertido en donde la música y el sancocho son el aglutinador social en todas las ocasiones.

En el ritual de su preparación participan todos, grandes y chicos, mujeres y hombres, por turnos tácitos que hacen de su preparación el centro de atención de la reunión social: unos compran o aportan los ingredientes, otros buscan la leña, otros cortan los vegetales y las carnes, algunos revuelven la olla, otros sazonan y unos últimos dan su aprobación al punto de cocción para ser servido. En el ínterin: se bebe, se baila, “se arregla el país”, se argumenta, se discute, se juega, se ríe, se reza y se llora, según la ocasión.

En los rituales funerarios de la región, en donde el muerto es reverenciado tanto por sus allegados como por sus vecinos o el pueblo entero, se determina la prestancia del difunto debido al fasto que sus familiares hacen en los nueve días de duelo posteriores al deceso. Mientras el difunto descansa en una sala acondicionada de acuerdo al poder adquisitivo familiar (desde una sala de velación con aire acondicionado hasta una simple habitación con el féretro rodeado de hielo que impida su rápida descomposición debido al calor de nuestra tórrida tierra) para que todas las personas pasen y le presenten sus condolencias a su familia, arrullado todo con el rezo y el llanto de las plañideras, el resto de la familia organiza en las cocinas improvisadas las ollas humeantes de café y contrata personas que según su oficio manipulan ingentes cantidades de carnes, legumbres, tubérculos, etc., para poder alimentar la romería de visitantes. En estos nueve días, el sancocho es el principal actor, aparte del difunto, en esta *mise en scène* del submundo, en donde además de loar sus bondades, se ensalza su textura, la calidad de las carnes y la generosidad de la familia que gana indulgencias populares dependiendo de la munificencia de su gasto. Aun cuando hay que resaltar que siempre se sirve en totumas, el sancocho también tiene sus bemoles en cuanto estratificación social, pues el servicio depende del rango de los acompañantes de la familia, como políticos y funcionarios públicos o ídolos populares que se hacen presentes en la velación; así, las mejores “presas” (ya sean de gallina, cerdo, res, etc.) se servirán a los más prestantes personajes que lleguen en cada uno de los días del duelo.

Mientras esto sucede en los sancochos como agasajo de los vivos en días de muertos, en la región se considera popular que los gamonales políticos atraigan a su redil a los cautivos votantes alimentándolos con pantagruélicos sancochos rociados en abundante ron. La táctica consiste en que se promociona el sancocho con el fin de que la sede política pueda acoger, registrar e incluir en sus filas a un sinnúmero de personas que serán los que los lleven a la victoria en las siguientes

elecciones. Es en este caso cuando se denota el poder del político de acuerdo al gasto y composición del sancocho, porque en palabras del pueblo, no quedaría bien presentar un sancocho de costillas de res (que es de las carnes más baratas y económicas que se encuentran) a la concurrencia, cuando lo que amerita para convencer al votante en ciernes es un sancocho “trifásico”, que contiene tres tipos de carnes y que puede dejar extasiado al más anacoreta del público. Mientras se come y se liba, se negocia con el político.

Los nacimientos y bautizos son otras de las excusas para celebrar con sancocho, pues mientras las madres se afanan en atender a las recién nacidas criaturas, las tías y las abuelas trasiegan en la cocina con el sancocho de rigor, intentando con su empeño mantener sobrios a los hombres de la familia, quienes con la celebración han olvidado el motivo de la fiesta.

Las celebraciones de Navidad y Año Nuevo en los barrios populares de nuestras ciudades tienden a aglutinar a todos los vecinos de la cuadra, quienes aportan cuotas estipuladas para la preparación de la sopa de rigor. Es así que en estas ocasiones especiales, mientras los hombres tienen alimentado el fogón de leña y las mujeres cortan y van introduciendo las viandas de acuerdo al estado de cocimiento del sancocho, la sofisticación puede llegar a límites insospechados cuando presentan a los comensales una generosa totuma de sancocho de pato ahumado o de pavo para propiciar la abundancia del año venidero.

Durante los cuatro días de carnaval (fiesta que se lleva a cabo en los días previos a la Cuaresma cristiana), que se celebran en muchas poblaciones de la costa Caribe colombiana y especialmente en Barranquilla, todo el pueblo, sin distinciones de raza, color o condición social se reúne en multitudinarios desfiles durante el día, en donde si no se disfraza, baila y bebe, se observa, se bebe y se comentan las novedades de los desfiles; se baila en la calle o en los palcos, se planea la rumba nocturna y en dónde se terminará el día bailando alrededor de la olla de sancocho.

Por esto, el *súmmum* del sancocho como excusa de la fiesta es el que se prepara en los patios de las casas en los días de carnaval. Aquí, para terminar el día, el goce y el jolgorio se organizan alrededor de la olla, de la *mise en place*, de las diferentes versiones de preparación (que dependen de las regiones de la costa de donde provengan los convidados), en la que participan todos, opinando, cortando, revolviendo, majando, catando, agregando, sirviendo y degustando, mientras el tum-tum de la tambora alegra los corazones y las polleras de los vestidos de cumbia revolotean al son de la música. El ambiente se carga, anima y alegra en la misma proporción en la que el sancocho adelanta su cocción, y llega a su punto

máximo cuando se avisa a los danzantes sudorosos y eufóricos que ya está listo y las totumas esperan. Mientras la concurrencia deleita su paladar y entona sus estómagos para acoger el resto de ron de la jornada, se charla y prepara la logística del sancocho del día siguiente, que no necesariamente será en el mismo sitio, a la misma hora y con las mismas personas, porque todo depende de las actividades de carnaval de cada uno de los convidados: lo único constante es el sancocho.

Referencias bibliográficas

- Estrada O., Julián (1985). “Gran libro de la cocina colombiana”. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, n° 22. Bogotá: Banco de la República.
- Fernández-Armesto, Felipe (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets.
- García Rivas, Heriberto (2003). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama.
- Lauriou, Bruno (2002). *Manger au moyen âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV et XV siècles*. Paris: Hachette.
- Lauriou, Bruno (mayo de 2003). “La gastronomía medieval”. *Investigación y Ciencia*, n° 320, pp.58-65. Barcelona: Scientific American.
- Moliner, María (2003). *Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos.
- Moreno Blanco, Lácyses (Diciembre, 2004). “Aportes regionales a la cocina criolla: supervivencia de los elementos autóctonos frente a los cambios de la vida moderna”. *Revista Credencial Historia*, n° 60.
- Real Academia Española (1992). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Real Academia Española.
- Redon, O.; Sabban, F. & Serventi, S. (1994). “La gastronomie au moyen âge. 150 recettes de France et d’Italie”. *Historia*, n° 60.
- Román de Zurek, T.; Román de Vélez, A. & Román Vélez, O. (1974). *Cartagena de Indias en la olla*. Bogotá: Gamma.
- Wills, Fernando, et. ál. (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Círculo de Lectores.

El ajiaco ¿santafereño?¹

MARÍA CLARA QUIROZ ARANGO

NORMALMENTE, EL AJIACO ES presentado a los turistas en Bogotá como el plato tradicional de la ciudad. Se conoce como ajiaco con pollo, pues es hecho a base de pollo, papas y guascas; sin embargo, este no siempre fue el plato tradicional bogotano, ni se hizo con pollo, papas, alcaparra, crema de leche y guascas.

El ajiaco es un plato muy antiguo en Latinoamérica; en varios países lo cocinan pero su receta ha ido cambiando a través del tiempo. En cuanto a las preparaciones del ajiaco en otros países, es muy importante la de Cuba:

Ajiaco: plato muy estimado y frecuentemente servido en las mesas cubanas. Consiste en carne de puerco, o tasajo, esto es, carne salada, de vaca, y lo que vulgarmente se llama “viandas”, yuca, ñame, boniato, plátano, calabaza, maíz tierno, con abundoso y nutritivo caldo. También suele agregarse casabe. Sin duda proviene este vocablo de la palabra ají, designante del condimento que los indios empleaban para sus manjares, y que todavía se usa para el ajiaco, aunque no generalmente, prefiriéndose la especie conocida por dátil.

No podemos asegurar que los indígenas aplicaran esta voz, pero es

1. Este texto fue publicado en Banco de la República, BV, documento electrónico: <http://ban-repcultural.org/blaavirtual/modosycostumbres/cocinacolombiana/ajiaco.htm>. Bogotá 2003 (consultado el 20 de junio de 2012).

probable que así denominaran al agua saturada de ají picante, donde, según relatan autores, mojaban el casabe para comerlo. La fecha más remota en que hallamos en Cuba empleada la palabra es la de 1800, y en una descripción de Santiago de Cuba de J. M. Pérez, quien dice que durante las fiestas religiosas, se vendía en las plazuelas de las iglesias, entre otras cosas, ajiaco (Zayas y Alfonso, 1914: 462).

También hay una alusión a un ajiaco peruano, que aunque no se llama ajiaco sino locro, está hecho de los mismos ingredientes; “sopa con carne seca o fresca de llama y abundancia de ají, papas o chuño –que es papa deshidratada–, legumbres varias, maíz y quinua” (Cobo, 1956, citado en Patiño, 1998).

Para hablar del ajiaco en Colombia, primero quiero hacer referencia al concepto lingüístico de Cuervo sobre la palabra ajiaco: “conforme lo dice la palabra, ajiaco es un plato caracterizado por el ají, y así sucede en Cuba, el Perú y Chile; entre nosotros lo que se llama así no lleva tal picante” (1939: 745).

La bibliografía sobre historia culinaria es muy pobre en nuestro país y acerca del ajiaco se encuentra muy poco. La mención más antigua del ajiaco es la que hace Fray Pedro Simón 1610 en su *Vocabulario de Americanismos*: “Ajiaco es un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas y raíces con alguna carne”.

Joaquín de Finestrada lo menciona de nuevo varios años después (citado en Patiño, 1998):

Ellos [los muiscas] parecen frailes vitonios precisa. Dados a una exacta abstinencia de carnes, alimentándose de un insustancial ajiaco (éste es el nombre de la comida) o de una insípida mazamorra, composición de turmas y harina de maíz o panizo, molido a brazo y hecho una masa de sémola [...]. Los blancos o cosecheros de comodidad y riqueza acostumbran matar un novillo, toro o vaca, y cecinada la carne la conservan para mezclar con el ajiaco.

Esta descripción que hace Finestrada es del año 1783, y hacia 1790 Antonio Froes hace otra mención muy temprana, cuando presenta un plan de dieta para el hospital militar en el que dice que a los enfermos debía dárseles en la cena $\frac{1}{4}$ de pollo en ajiaco de arracacha (Plan de asilos).

Durante el siglo XIX Colombia fue visitada por numerosos viajeros, que dejaron escritas sus impresiones sobre el país. Acerca del ajiaco dice Boussingault (2010) hacia los años veinte del siglo XIX:

Los artesanos, no muy numerosos, y los campesinos se alimentaban especialmente de ajiaco, que es una mezcla de carne de res o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazónada con agua y cebollas. La cocción es rápida debido a los pequeños pedazos de carne y en menos de un cuarto de hora el ajiaco está listo y afirmo que es una sopa muy buena.

Le Moyne (1985), da una descripción complementaria a la de Boussingault: “[existe] una especie de guiso de cordero con habas y papas que llaman ajiaco, hecho con manteca de cerdo, en el que dominan el pimiento y la cebolla”.

También contamos con la descripción de Eliseo Reclus (1893), quien prueba el ajiaco colombiano en los años setenta: “el banano es un artículo de imprescindible consumo en las tierras calientes y frías, pues con él y papas se prepara el ajiaco, plato nacional por excelencia á que siguen en importancia el sancocho y el viudo”.

Holton, un viajero que estuvo en Colombia hacia los años 50 del siglo XIX, dice lo siguiente del ajiaco:

También me dieron ajiaco, del mismo que había visto en Cuní, con papas, algunos pedazos de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo. En otro plato estaba lo que por anatomía comparativa se habría podido llamar pollo, pero que para el paladar era puro lagarto, y además con ese color amarillo que da el arnotto, llamado achiote o bija, la Bixa (Holton, 2010).

Mientras tanto, pareciera que en Bogotá el ajiaco estuviera muy consolidado como plato que se ofrecía en ocasiones muy especiales; en el siglo XIX, para la celebración del Corpus Cristi se vendía ajiaco con otros platos alrededor de la iglesia de la tercera y, hacia 1840, el ajiaco de papa con gallina era casi seguro para las cenas navideñas (Martínez Carreño, 1880).

Curiosamente Tomás Carrasquilla hablando del Medellín de los años 60 menciona un ajiaco vendido en un puesto de mercado: “Por real y medio daba la señá Mónica ajiaco, tamal y tazón de un brebajo compuesto de cacao, mucha harina de maíz y su poco de higado de res. ...;Y que almuerzos! Todavía se recuerda con gastronómico deleite el epsol de aquel mondongo, la suculencia de aquellos tamales”.

Hacia 1878 Rafael Pombo en una estrofa de su poema de presentación del periódico cultural *El Cartucho* menciona un ajiaco moderno:

¿Cena patriota? Ajiaco a la moderna,
de papas de año, que con papa criolla
(por ser como sabéis, de índole tierna)
se espesa al fin, y bien cebadas pollas
no aun llegadas a la edad materna
y punta de alcaparras y cebollas.

Moderno cuando el ajiaco llevaba más de dos siglos preparándose con cualquier carne y cualquier tubérculo o carbohidrato y aún más cuando faltaban sesenta años más para que las dos clases de papa y las alcaparras se institucionalizaran como imprescindibles.

Hay una receta del ajiaco de 1893, la cual se puede decir que es la primera que figura en un recetario. Salió en un libro sobre cocina española y colombiana que se llama *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía domestica* (González, 1893). La receta se llama ajiaco de uña, es con guineos o plátanos verdes y no menciona ninguna carne.

En la primera mitad del siglo siguiente la situación no había cambiado: el ajiaco seguía teniendo diferentes maneras de prepararse y, mirando los recetarios tradicionales, no ha sido posible encontrar una receta de ajiaco similar al actual antes de 1937 (aparte de la muy excepcional de Rafael Pombo de 1878).

Algunas obras siguen hablando del ajiaco, pero se trata en esencia de sopas de papa con alguna carne, aunque cada vez el pollo se va convirtiendo en el ingrediente más frecuente. Una receta de 1923 indica que el ajiaco se prepara agregándole mucho ají picante y hogao (Hernández, 1923); pero en la década del 50 los recetarios todavía decían que el ajiaco se preparaba con arvejas y que podía ser con carne de cerdo o con pollo (Compañía Colombiana de Gas, 1957). En esa misma época hay otro recetario, probablemente basado en un manuscrito más antiguo, en el que el ajiaco aparece con el nombre de sopa de papas (Lleras de Ospina, 1948).

La primera receta de ajiaco con los ingredientes principales de hoy, y que además lleva el nombre de ajiaco, es de Fenita de Hollman, en su libro *La minuta del buen comer* y se prepara así:

Se hacen cuatro litros de buen caldo en el cual se cuece el pollo, cuando el caldo está hirviendo se le ponen cuatro libras de papa paramuna cortada en tajadas gruesas (sin lavarlas) y dos libras de papa

criolla, se deja hervir hasta que espese, se le agrega el pollo desflecado, las alcaparras y antes de servirlo tres cucharadas de crema (Hollmann, 1937).

En adelante serían indispensables las dos clases de papa, las alcaparras y la crema de leche, que en ese momento fueron casi una innovación. Todavía, sin embargo, las guascas no aparecen. Las recetas de ajiaco con pollo como lo conocemos hoy se unificaron hacia los años setenta, pero esto no impide que en los recetarios aparezcan otras variedades: por ejemplo, el libro *Cocina colombiana* (1986),¹ incluye –además del ya convencional ajiaco con pollo–, ajiaco de arracacha y un “ajiaco del Tolima grande”, con plátano, yuca y carne de res. En todas estas recetas, además, el ingrediente que dio el nombre al plato, el ají, ha desaparecido por completo.

Al leer estas descripciones, recetas y menciones del ajiaco y otros platos, se puede decir de manera general que es un plato usado en toda América Latina, herencia de las culturas precolombinas y cuyos cambios a través del tiempo son el claro ejemplo de la adaptación que hacen las personas de sus alimentos según sus necesidades y nuevas posibilidades; el ajiaco, básicamente ha consistido en una sopa hervida con legumbres, sobre todo papa y alguna carne.

Referencias bibliográficas

- AA.VV. (1986). *Cocina colombiana*. Bogotá: Rei Andes Ltda.
- Boussingault, Jean Baptiste. *Memorias*, t. 1, cap. 8. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/memov1/indice.htm>
- Compañía Colombiana de Gas (1957). *Libro de cocina*. Bogotá: Librería Voluntad.
- Carrasquilla, Tomás (1896). *Frutos de mi tierra*. Bogotá: Librería Nueva.
- Cuervo, Rufino José (1939). *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano, con frecuente referencia al de los países de Hispano-América, 7a. ed. muy aumentada y en su mayor parte completamente refundida*. Bogotá: Editorial El Gráfico.

1. Resulta significativo que los autores de este libro le dan sus agradecimientos al restaurante El Zaguán de las Aguas. Sería interesante precisar hasta dónde la codificación de la receta del ajiaco se ha producido en parte por el impacto de los restaurantes típicos y por la promoción de productos como la crema de leche y la alcaparra, vendidos por compañías como Nestlé y otras, que hicieron un gran esfuerzo de divulgación y publicaron muchos libros de cocina.

- González, Timoteo (1893). *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica*. Bogotá: Librería Colombiana.
- Gómez Restrepo, Antonio (1917). *Poesías de Rafael Pombo*, t. 2. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Hernández S., Elisa (1923). *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*. 7a. ed. Medellín: F. de Bedout.
- Hollmann, Fenita de (1937). *Minuta del buen comer*. Bogotá: Cromos.
- Holton, Isaac Farewell. *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, cap. 9. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/nueveint/index.htm>
- Le Moyne, Auguste (1985). *Viaje y estancia en la Nueva Granada*. Bogotá: Ediciones Incunables.
- Lleras de Ospina, Isabel (1948). *Secretos de cocina: 740 recetas inéditas*. Bogotá: Editorial ABC.
- Martínez Carreño, Aída (1990). “Gastronomía y devoción. Fiestas y platos favoritos de los colombianos en el siglo XIX”. *Credencial Historia*, n° 12, diciembre, pp. 8-10.
- Patiño, Víctor Manuel (1998) *Historia Material de la Cultura Equinoccial*. Tomo 1: *Alimentación y alimentos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Disponible en <http://www.banrep.gov.co/blaavirtual/letra-h/historia/partseg8.htm>
- Reclus, Eliseo (1893). *Geografía de Colombia*. Bogotá: Samper Matiz.
- Zayas y Alfonso, Alfredo (1914). *Lexicografía antillana: diccionario de voces usadas por los aborígenes de las Antillas Mayores y de algunas menores y consideraciones acerca de su significado y de su formación*. La Habana: Imprenta El Siglo XXI.

Chichas de una región rural de la costa Atlántica colombiana¹

YOLANDA MORA

CUATRO BOCAS ES UNA aldea rural² del departamento del Atlántico, compuesta de 22 casas y habitada, más o menos, por 154 personas. Está situada sobre “la carretera del algodón” que comunica a Barranquilla con los pueblos de Tubará, Juan de Acosta, Saco, Galerazamba, y se prolonga por el departamento de Bolívar hasta Cartagena. Dista de Barranquilla 18 kilómetros, y de Tubará –de cuyo Municipio forma parte como Inspección de Policía–, unos 7 kilómetros. Tiene una temperatura media de 28,5°. Sus habitantes practican una agricultura extensiva de subsistencia en sus *rozas* o *parcelas* que reciben en préstamo de varios propietarios por un plazo determinado, a condición de devolverlas sembradas de pasto; en ellas cultivan maíz, millo, yuca, guandul, auyama y patilla. Estos campesinos tienen como actividad complementaria la producción de carbón de leña, con fines comerciales.

La bebida en el régimen de trabajo

Cuando el campesino de Cuatro Bocas va a trabajar a su roza, se levanta entre

1. Este texto fue publicado en la *Revista Colombiana de Folclor*, 2ª época, vol. 3, n° 7, pp. 233-242, 355. Bogotá, 1962.

2. Para esta denominación sigo la clasificación de Max Sorre, en su definición del poblamiento rural: “las agrupaciones de 2 a 25 casas que albergan de 15 a 120 habitantes son las ‘aldeas’ (B). Se podría preguntar si en algunos casos el límite superior no debería ser elevado a 150” (Sorre, 1952: 92-93. Traducción mía).

las 6 y 6:30 a.m., toma su desayuno, afila su machete,¹ carga su calabazo en una mochila, y sale de su casa hacia las 8 de la mañana. El desayuno para la mayoría de la gente de esta localidad consta, generalmente, de café negro con bollo de maíz. A veces el padre de familia come pescado asado. Este es siempre el llamado “chivo”, que se compra seco en el mercado de Barranquilla, pescado de baja calidad y, por consiguiente, el más barato. En muy contados casos pueden comer un bofe de res asado entre toda la familia. Algunos hombres dicen que aunque tengan la posibilidad de comer pescado o un pedazo de carne salada al desayuno, no lo hacen, para evitar –según ellos– la sensación de sed que durante toda la jornada los mortifica, cuando se han permitido ese plato extra en la primera comida del día.

En toda esta región la jornada de trabajo es continua, de 7 a 8 a.m. hasta las 3 p.m., y lo general es que solo a esta última hora el jefe de familia o trabajador agrícola, regrese a la casa a tomar el almuerzo. Si ese día no se trata de una tarea estrictamente agrícola sino de descargar un horno de carbón, entonces se levanta más temprano. A las 4 de la mañana ya está en pie, pues tiene que “ganársela al sol”. No quiere que llegue el mediodía estando él todavía en lo más fuerte del trabajo: el vaho caliente que despiden los hornos al ser removidos para separar el carbón de la mezcla de tierra y cenizas, que queda al terminar el proceso de la fabricación de aquél, y el sol ardiente, harían demasiado penosa su labor. En ese caso saldrá sin desayuno, y la esposa, acompañada de uno o dos hijos pequeños, va a llevárselo, a las 8 de la mañana. Así el agricultor permanece en el campo alrededor de 7 horas sin comer, y la única posibilidad de renovar sus fuerzas está en tomar lo que haya llevado en el calabazo. En raras ocasiones, si trabaja al lado de una roza que sea de su propiedad y donde hay mazorcas, puede asar una o dos si está acompañado por alguno de sus hijos pequeños.

Durante el trabajo hay un momento de mucho calor en el que se debe reposar y calmar la sed y el hambre, y entonces busca la sombra del matorral, debajo del cual ha dejado su calabazo. Si se está acompañando, y esto es lo más frecuente, pues el cuatroboqueño trata de organizar sus tareas en compañía, por lo menos de otra persona, se charla y se fuma, y si se está utilizando el machete, lo vuelve a afilar mientras conversa. Una vez refrescado, continuará en su oficio. En los excepcionales casos en que uno o dos de sus hijos le llevan el almuerzo a la roza, estos

1. El machete o *rula*, para cortar leña; el sable o *casanga*, para cortar bejucos y maleza; el hacha, el cavador y el *espeque* o chuzo, son las herramientas empleadas por el campesino de Cuatro Bocas.

participan también de la bebida que su padre ha llevado, y si alguien que pasa por ahí se acerca a mirar y cambiar unas palabras, es invitado a tomar un trago. De ahí la importancia que en la vida del agricultor y de su familia tiene el calabazo.

El calabazo

De la fruta del totumo (*Crescentia Cujete*) el habitante de Cuatro Bocas fabrica los calabazos para llevar al trabajo alguna bebida, chicha, agua de maíz o agua de panela, y para guardar líquidos en la casa. La fabricación consiste en sacarle la pulpa por un agujero practicado en su parte superior. El calabazo se deja al sol hasta que esté completamente seco. Luego se lava con agua hirviendo y queda listo para ser usado. Por lo general los calabazos más grandes son comprados en otro pueblo o en el mercado de Barranquilla, pues es raro encontrar en la región frutos del totumo de tamaño mayor al regular. También emplean este fruto para fabricar cucharas y totumas que utilizan como recipientes para comer. Para hacer las totumas el procedimiento consiste en partirlas por la mitad en sentido transversal y sacarles la pulpa. Para hacer las cucharas se parte el fruto en el sentido vertical, en secciones de cuatro y hasta de cinco centímetros de anchas. En las cocinas también se ven calabacitos colgados de su cabuya que pasa por dos agujeros perforados cerca del borde; estos pequeños calabazos sirven generalmente para guardar la sal. Ninguna de estas vasijas se adorna con incisiones ni pintura.

La chicha y sus clases

El término *chicha*, en esta región de la costa Atlántica colombiana, denota en algunos casos, más bien una bebida resultante de macerar un fruto, revolverlo con agua y agregarle dulce para tomarlo, sin que exista la condición de la fermentación. A veces la fermentación se presenta, como en el caso de la chicha de yuca, la cual es preferida por algunos “con su puntico”, quizás al tercer día, aunque muchas veces se consume también el mismo día de su preparación. Este concepto puede ser mejor ilustrado con la receta de la chicha de patilla (*Citrullus vulgaris*. Scharad) que es la siguiente: se parte la patilla por la mitad y se machuca con una cuchara la pulpa rosada. Se le agrega azúcar y se cuele. “Queda lista para tomar. Nunca se deja para otro día, porque la patilla que no se consume inmediatamente desarrolla un veneno activo”. Es decir, el término *chicha* podría ser, a veces, aceptado como lo que se llamaría en el interior de Colombia un *sorbete* o *refresco*, y en este caso de la patilla, la creencia popular en el veneno de la chicha trasnochada se podría explicar por el temor a ingerir una bebida cualquiera trasnochada que se ha podido alterar.

En Cuatro Bocas se elaboran varias clases de chichas: de maíz (*Zea Máys*. L.) zarazo, que es el estado intermedio del maíz, entre la mazorca o maíz verde y el jecho o seco; de maíz blanco seco; de millo (*Sorghum vulgare*. L.), yuca (*Maniholt* spp.), corozo (*Aiphanes caryotifolia*. H.B.K.), cereza (*Mapighis Punicifolia*. L.). La de patilla misma no es preparada con frecuencia. Se prefiere, en gracia a la rapidez, comerla casi siempre como fruta.

Estas chichas son preparadas no solo para el calabazo que se lleva al trabajo, sino para el consumo en la casa como acompañamiento de las comidas, y para “entretención” –mediasnueves u onces– entre las horas de comida.¹ Aún los pequeños, los niños de un año de edad, ya reciben su poquito de chicha y la toman con agrado. Ni en su preparación, ni en su consumo hay ningún aspecto ceremonial ni el campesino la toma con una finalidad distinta a la de buscar un refrescante o alimento. En las fiestas, en los velorios, y cuando quiere embriagarse, toma cerveza y a veces también ron. Por otra parte, cada dueña de casa solo elabora una pequeña cantidad que durará a lo sumo tres días y que no alcanza a fermentar lo suficiente para producir embriaguez. No se le agregan elementos extraños, y nadie piensa fabricar chicha para dejarla fermentar y venderla; su uso es estrictamente doméstico, y ningún hombre espera emborracharse con la provisión que lleva al trabajo. Se puede decir, pues, que la chicha allí no es el “agrio licor popular” que origina un “problema médico-social” (Bejarano, 1950: 92, 39, 1).

Fabricación de las diferentes clases de chicha

Estas chichas se elaboran de la siguiente manera:

Chicha de maíz zarazo. Raspan –rebanan– el maíz con un cuchillo, para quitar los granos de maíz de la maretusa o tusa, y lo muelen en un molino de hierro de donde cae a una batea de madera; lo mezclan con agua y lo cuelan en un rallo hecho de una lata de manteca, que se ha perforado con una puntilla. Ponen esta

1. Como “entretención”, en los tiempos de cosecha de mazorcas, las asan a toda hora en el fogón y comen de ellas grandes y chicos. Cuando ha pasado esta época, reciben “algún pedazo de banano, pan, chicha o agua de panela”, o “mazamorra de harina de maíz seco”. Pero esto no es lo general, y así, en abril, mayo y principios de junio, cuando en las rozas ya no queda nada de lo cosechado, ni todavía hay productos de lo recientemente sembrado, es cuando pasan por los peores meses del año, cuando no hay mucho ni muy poco para calmar el hambre entre las comidas.

En nuestro estudio antropológico sobre una comunidad de la costa atlántica colombiana, en preparación, trataremos detenidamente este y otro aspecto generales de la conducta alimenticia del grupo.

colada a cocinar durante una hora, al cabo de la cual ya está convertida en natilla. Esta se aclara con agua, se bate, y se le agrega panela raspada. Así queda lista para tomarse el mismo día o al día siguiente.

Las vasijas en que se cocina son por lo general de aluminio. Raramente se ven ollas esmaltadas, y no tienen de barro.

Chicha de maíz blanco seco. Cocinan el maíz blanco seco hasta que esté bien blando. Lo muelen y lo mezclan con agua y panela. Vierten la chicha en un calabazo. La consideran muy fresca y de gran alimento.

En Cuatro Bocas consumen maíz blanco solo cuando lo compran seco en Barranquilla, pues el cultivado en la localidad es únicamente maíz amarillo.

Agua de maíz. Al agua en que se ha cocinado el maíz, sea para hacer bollos o para chicha, se le agrega panela y así es aprovechada como bebida refrescante y nutritiva.

Chicha de millo. Con la ayuda de un mazo de madera se desgranar las mazorcas de millo en el pilón, especie de copa gigante tallada en un tronco de madera, que se puede ver todavía en casi todas las casas. Se ventea el grano en una batea para separarle la pelusa, se lava y se vuelve a pilar. La mitad de él se cocina en agua durante una hora y luego se revuelve con la mitad cruda. Se deja enfriar el todo y se muele. Se deslíe esta masa en agua y se pone a cuajar al fogón. Después se le agrega a la natilla resultante un poco de agua para aclararla, además, azúcar, o más frecuentemente panela, y se toma como una colada el mismo día, o como chicha, ya un poco fuerte, al día siguiente.

Esta chicha, en Semana Santa, sirve para acompañar el plato con cuatro dulces –de guandul (*Cajanus Indicus*. L.), papaya (*Carica papaya*. L.), arroz de leche con coco (*Cocos nucifera*. L.), y tomate (*Lycopersicon esculentum*)–, que se ofrecen en estos días a las visitas.

Chicha de yuca. Se pela la yuca, se corta en trocitos y se cocina. Luego se machuca con un palo o con una cuchara grande de madera hasta obtener una especie de masa o papilla. Con la misma agua en que se cocinó se bate con una cuchara de totumo. Se le echa panela para que no se ponga babosa. Si no hay panela se le agrega batata (*Ipomea batatas*. L.) cruda y se bate más. No se tapa porque coge olor a fango, “se pone maluca”, según expresión típica de la región. Al día siguiente se cuele, se le agrega más dulce y se vierte en una vasija, “ojalá en una olla de barro”, o en un calabazo especial para la chicha de yuca, previamente curado con agua de panela fermentada. Al segundo día está lista. Sirve para tres o cuatro días. Al cuarto día está tan fuerte que con una toma se emborracha el consumidor, pero

lo más frecuente es que no alcance a durar tanto. Las gentes de la región dicen de esta chicha que refresca, alimenta y es muy sabrosa. La llaman “La Mocana”, lo que podría sugerir que su preparación sea herencia de los mocaná, pobladores precolombinos de la región, un subgrupo considerado por Rivet “como una tribu de los malibú, a quienes incorpora a la gran familia Caribe” (Escalante, 1955: 37).

La chicha de yuca es la que más entusiasmo despierta. Es menos frecuente que las anteriores, pues su preparación no solo está condicionada a la cosecha, única en el año, de este producto, sino que, de acuerdo con las creencias locales, el rallado y manejo de la yuca solo puede hacerse por personas que no estén con gripa, ni con herida o infección, ni por mujeres parturientas o menstruantes. Por ser la yuca uno de los alimentos más “fríos”¹ se agravaría con ella cualquier enfermedad “fría”, no sanarían las heridas, y en el caso de la parturienta, además de hacerle daño a la madre, se enfermaría de cólicos el lactante y no le sanaría su ombligo.

Chicha de corozo. Se cocinan los corozos. Se exprimen con las manos y se cuecen en colador de alambre o de lata agujereada. Se endulza con azúcar la cantidad que se va a tomar el mismo día. El resto se guarda en el calabazo de la casa, sin dulce. Cuando se saca de este, sea para tomar en la casa o para llevar el calabazo a la roza, se endulza.

Chicha de cereza. Se elabora de la misma manera que la de corozo.

Estacionalidad de las chichas

La chicha de maíz seco se puede preparar en cualquier tiempo, pues este maíz se consigue durante todo el año en el mercado de Barranquilla. Lo mismo sucede con el agua de maíz que, como ya lo vimos, es un subproducto de preparaciones a base de maíz seco. Por ser la panela elemento que se consigue en todo tiempo, la preparación del agua de panela puede ser diaria. No así la preparación de las otras chichas, que está supeditada al tiempo de la cosecha. Por lo tanto, para el habitante de Cuatro Bocas las posibilidades de elaborar las otras chichas son las siguientes:

A fines de agosto, la de maíz zarazo, cuando ya se está secando el maíz que se empezó a coger a principios de agosto, y que se había sembrado en mayo.

1. Se refiere al concepto popular común a toda Hispanoamérica, por ser herencia española, “del calor y frío como cualidades del cuerpo, de tipos de enfermedad, de alimentos y yerbas”, concepto que no se refiere a la temperatura real “sino a cualidades innatas de las sustancias”. En busca de un equilibrio roto con la enfermedad, el que sufre de enfermedad “fría” deberá preferir los alimentos calientes y viceversa (Foster, 51: 20-21). Sobre el mismo tema, en la costa atlántica véase Reichel-Dolmatoff (1961: 282 y 290).

En noviembre, cuando se cogen el corozo y la cereza silvestres. Según varias personas, la única reserva que existe, para la recolección del corozo, es el temor a las culebras venenosas, especialmente a la cascabel (*Crotalus Durissus*) que acostumbra buscar el abrigo que forman las hojas secas de la palma, caídas alrededor del tronco.

A principios de diciembre, de maíz zarazo otra vez, pues por este tiempo se está secando el maíz que se empezó a cosechar del 15 de noviembre en adelante, y que se había sembrado en septiembre en el *veranillo*.

En diciembre pueden hacer chicha de yuca, pues ya se cosecha la sembrada en mayo. Hay la posibilidad de seguirla tomando unos meses más, pues ellos acostumbran dejar la yuca en tierra a veces hasta 6 meses después de la cosecha, para ir sacando la cantidad que la familia va necesitando. En enero y febrero, chicha de millo, cuando se cosecha el sembrado en mayo del año anterior. En marzo, chicha de millo, cuando se cosecha el sembrado en agosto del año anterior.

Lo ideal para unas familias es que se lleve chicha en el calabazo. Cuando se lleva agua de panela se dará siempre una explicación, una excusa, como la falta de tiempo para hacer aquella. Llevar chicha es lo que tiene prestigio, aunque parece que lo más frecuente es que no se lleve, y en realidad, en algunas pocas casas la preparan solo intermitentemente. Una persona forastera nos informaba que las mujeres de la localidad no eran tan activas como las de otros sitios, y que por eso resolvían fácilmente la cuestión de la provisión del calabazo con agua de panela, y que daban como explicación de su conducta su falta de afición a la bebida. Sin embargo, es sabido que casi sin excepción, toda persona de la comunidad se siente bien atendida cuando se le ofrece chicha, la recibe con agrado y siempre la toma con placer.

Referencias bibliográficas

- Bejarano, Jorge (1950). *La derrota de un vicio*. Bogotá: Editorial Iqueima.
- Escalante, Aquiles (1950). "Los Mocaná". *Divulgaciones Etnológicas*, vol. IV, n° 6, Barranquilla.
- Foster, George M. (1955). *Análisis antropológico intercultural de un programa de ayuda técnica*. México, D.F.: Instituto Nacional Indigenista.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo and Alicia (1961). *The People of Aritama*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Sorre, Max (1952). *Les Fondements de la Géographie Humaine*, t.III. Paris: L'Habitat Librairie Armand Colin.

Prácticas culinarias en una población mestiza de Colombia¹

ALICIA DUSSÁN DE REICHEL

EL PRESENTE ESTUDIO TIENE por objeto escribir y analizar prácticas culinarias observadas en Atánquez, pequeña población mestiza en la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia, durante el año de 1952, periodo en el cual efectué un estudio de transición cultural en compañía de mi esposo, patrocinado por la Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research, de Nueva York.

En algunos estudios anteriores (Dussán de Reichel, 1953; Reichel-Dolmatoff, 1953) ya hemos presentado un corto esbozo acerca del ambiente general de la población. Por consiguiente, aquí solo me limitaré, al problema de las prácticas culinarias, sin describir nuevamente las condiciones socioeconómicas generales.

En el reciente número de estudios sobre comunidades mestizas, se encuentran con frecuencia notas más o menos extensas sobre la alimentación local, pero por lo general el mismo tema de la preparación de comida, los detalles de las técnicas de cocina y las recetas para preparar diversos platos, se mencionan solo muy superficialmente y no dan una idea clara de lo que forma en realidad la dieta normativa, ni cómo se preparan los alimentos que la componen. La monografía de Guillin (1947) sobre el pueblo de Moche, en la costa peruana, en la cual el autor cita en detalle una serie de recetas, constituye una acepción al respecto. En su mayoría, los antropólogos dedicados a esta clase de estudios de comunidades latinoamericanas son hombres quizás poco familiarizado con los problemas de la cocina. Si bien esta omisión puede ser comprensible, constituye un vacío en nuestros conocimientos

1. Este texto fue publicado en la *Revista Colombiana de Folclor*, segunda época, n° 2, pp. 105-138. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional (1953).

de la economía familiar de dichos grupos, el cual debería llenarse, a medida que estas investigaciones se van intensificando.

Aunque en el curso de nuestro estudio en Atánquez, nos ocupamos en detalle del aspecto cuantitativo de la dieta, de las disponibilidades, predilecciones y, en general, de la biopsicología de la alimentación, el presente trabajo se refiere exclusivamente al aspecto práctico culinario, constituido por las siguientes fases: a) alimentos disponibles, b) la cocina, c) la preparación y forma de consumo de los alimentos, d) recetas culinarias.

Alimentos disponibles

Desde luego, la dieta de los habitantes de Atánquez depende en alto grado de la ecología tan variada de su territorio, el cual abarca desde la zona cálida semiárida de la base del macizo, hasta la zona de los páramos, incluyendo las faldas montañosas –a veces profundamente erosionadas– de la vertiente oriental de la Sierra Nevada de Santa Marta. En segundo lugar, la abertura de nuevos caminos que comunican Atánquez con las poblaciones vecinas y la consiguiente aceleración del proceso de actualización, han influido sobre las pautas de consumo alimenticio, ya que crearon nuevas formas de conducta de prestigio, que también tienden a afectar la esfera culinaria.

La introducción de plantas alimenticias de origen extra americano, tales como el banano (*Musa paradisiaca*), el plátano (*Musa sapientium*), la malanga (*Xanthosoma sagittifolium*), o la caña de azúcar (*Zaccharum officinarum*), data de épocas relativamente tempranas en la Sierra Nevada y hoy día ellas han remplazado en gran parte la importancia de las antiguas plantas aborígenes, es decir, del maíz (*Zea mays*), de la yuca (*Manihot utilissima*) o de la ahuyama (*Cucúrbita máxima*), no solamente entre los pobladores más aculturados sino también entre los indígenas que viven en un sistema tribal.

Es indudable que en el curso de los siglos transcurridos desde la Conquista, las pautas, consumo y técnicas de preparación han sufrido ciertos cambios y modificaciones. Nuestro estudio, sin embargo, se refiere aquí solo a las condiciones actuales (mediados del siglo XX), sin ocuparnos de la eventual reconstrucción histórica de las diversas técnicas y pautas.

En la siguiente lista de alimentos disponibles y consumidos por los habitantes de Atánquez, incluimos solo los elementos que forman parte integral de la dieta y que se consumen comúnmente, haciendo abstracción alimentos muy ocasionales y cuyo uso sea muy esporádico.

Plantas cultivadas

- Ahuyama (*cubierta máxima*)
- Cebollín (*allium fistulosum*)
- Banano (*musa sapientium*)
- Frijol (*phaseolus* sp.)
- Batata (*ipomea batatas*)
- Maíz (*zea mays*)
- Caña (*zaccharum officinarum*)
- Malanga (*xanthosoma sagittifolium*)
- Ñame (*dioscorea alata*)
- Perico (*marantha arundinacea*)
- Tomate (*lycopersicum esculentum*)
- Plátano (*musa paradisiaca*)
- Yuca (*manihot utilissima*)
- Repollo (*brassica oleracea*)

Las papas (*Solanum tuberosum*) se consumen solo muy raras veces, cuando se obtienen de los indios vecinos. La arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) se cultiva en pequeña escala pero no es muy apetecida. El guandú (*Cajanus indicus*) se consume por épocas, lo mismo que algunas especies de fabáceas tales como el trió “frijol de arroz” (*Vigna* sp.), “frijol mindoca” (*Dolichus* sp.) y “frijol macuco” (*Dolichus* sp.), “frijol súbalo” (*Vigna* sp.) y “frijol de café” (*Mucuna* sp.).¹ Los condimentos comunes que se cultivan son: el comino (*Cominum cyminum*), el ajo (*Allium sativum*), el achiote (*Bixa orellana*), el jengibre (*Zingiber officinale*), el cilantro (*Coriandrum sativum*) y varias especies de ají (*Capsicum annuum*).

Frutas cultivadas y frutas silvestres

- Aguacate (*persea americana*)
- Mango (*mangifera indica*)
- Piña (*ananas sativus*)
- Papaya (*carica papaya*)

1. Por la determinación de las fabáceas debo mis agradecimientos al doctor Roberto Jaramillo M., del Herbario del Instituto de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Colombia, en Bogotá.

Además, se consumen una serie de frutas cítricas y, según la estación, alrededor de veinte variedades de pequeñas frutas silvestres.

Carnes

Se consumen carnes de animales domésticos, tales como carne de res, cerdo, oveja, cabro, gallina, pato y pavo. Los huevos se consumen con frecuencia. A veces se come carne de felinos domésticos o salvajes. La cacería es de poca importancia y las eventuales presas son aves (*Penelope* sp.) o pequeños roedores (*Coelogyne paca*). En la estación seca se cazan iguanas, cuya carne, lo mismo que sus huevos, son muy apetecidos. Culebras y pequeños lagartos, así como hormigas y larvas (*Calandra palarum*), se consumen ocasionalmente. Por épocas, cada año, se comen pescados del río y se importa pescado seco.

Alimentos localmente manufacturados

Panes de azúcar cruda (panela) se fabrican para el consumo y el comercio, lo mismo que alfandaque y varias clases de dulces de sobremesa. Con harina de trigo que se importa, se amasa pan, no a diario, sino eventualmente una vez por semana, en calidad de bocado especial. Asimismo se preparan amasijos de harina de trigo y de maíz. La manteca se obtiene localmente, especialmente de la grasa de los cerdos.

Alimentos importados

En las tiendas y ventas se compran los siguientes alimentos que son importados: sal, arroz, harina, queso, pastas, azúcar, pescado seco, galletas de soda, maíz pilado, mantequilla, avena, maicena, pimientas, canela, confites y algunas conservas tales como sardinas, leche en polvo, pasta de carne, jugos de fruta, extracto de tomate y aceite de comer.

Bebidas

Se consumen los siguientes líquidos: agua, agua de panela cruda, agua de coco, limonadas naturales, café negro, café de leche, cacao, leche de vaca y de cabra, té de yerbas y chicha de maíz. Localmente se fermenta “guarapo” con el jugo de la caña y se destila ron (*chirrinche*) consumiéndose también cervezas, vinos y gaseosas importadas.

Aunque esta lista de alimentos disponibles dé la impresión de una dieta variada y hasta abundante, en realidad la dieta normativa se limita solo al consumo de un complejo muy limitado de alimentos, siendo muy esporádico el consumo de los

demás elementos y estando sometida al ciclo anual de las cosechas, a los múltiples prejuicios individuales de gusto y convivencia y, desde luego, a la situación económica de la familia o del individuo en cuestión.

La cocina

El lugar donde se cocina es una pequeña construcción al lado de la vivienda, pero muchas familias poco aculturadas carecen de esta comodidad, por lo que hacen su fogón en el patio, cuando hay buen tiempo, o dentro de la casa de vivienda en días lluviosos. Existen en Atánquez los siguientes tipos de hogar:

- Fogón de tres piedras.
- Fogón subterráneo.
- Anafe de metal.
- “Hornilla” de adobe.
- Cocina de petróleo.
- Horno de adobe.

Estos tipos se distribuyen según el grado de aculturación de la familia, así como su categoría económica. El fogón de tres piedras en el suelo, sobre las cuales se coloca la olla, es común en todas las casas, siendo de tradición indígena. Actualmente, este tipo de hogar existe en toda la población, aunque muchas veces combinado con los demás tipos mencionados. Los fogones subterráneos consisten en una excavación horizontal, en un barranco inclinado, continuado hacia arriba por una perforación vertical, sobre cuyo orificio se coloca la olla. Este tipo es muy escaso en Atánquez y se limita a casas de familias muy pobres. Los anafes de metal que se usan actualmente son generalmente recipientes cilíndricos formados por dos por bandas metálicas entretenidas, las cuales se manufacturan en poblaciones mestizas vecinas. Dentro de estos anafes se colocan brasas y encima se pone la olla. Se usan solamente en el sector más aculturado de la población. Localmente la llaman “hornilla” de adobe, pero en más de la mitad de los casos no se usa, prefiriendo cocinar en el fogón de tres piedras en suelo; la “hornilla” de adobe constituye entonces más bien un elemento de prestigio. Lo mismo ocurre con las estufas de petróleo, que los atanqueros compran en la Caja Agraria de la vecina ciudad de Valledupar. Durante nuestra estadía había en el pueblo más de doce cocinas de petróleo y solo estaban en exhibición, a pesar de mantenerse todas en perfecto estado; esto se debe a que la cocina de petróleo es un elemento que se está imponiendo, no como utensilio de mayor eficiencia y comodidad, sino como

factor de prestigio, así pues, la mayoría de las casas que poseen estufas de petróleo no las usa, sino que están archivadas en calidad de curiosidad costosa.

Actualmente existen en la población seis hornos para hacer pan y amasijos. Son construidos de adobe, con una base cúbica, sobre la cual se levanta el horno propiamente dicho, que tiene forma de colmena. Estos hornos no se usan diariamente, solo con ocasión de preparar alimentos destinados a ser consumidos en las fiestas y domingos.

Los utensilios básicos de cocina que existen en la mayoría de las casas son: ollas de aluminio de paredes cóncavas, base plana y amplia abertura; tienen un asa articulada semicircular de alambre, así como una tapa plana redonda, provista de una pequeña asa central. Su capacidad es de tres a cinco galones y son estas las que se utilizan para preparar la mayoría de los alimentos. Hay otras ollas de igual forma y material, pero muy pequeñas, que se usan para fritar alimentos o para hacer el café. Los calderos de hierro son muy comunes en la mayoría de las casas; estos son de forma semiglobular y base algo aplanada, sin borde y con dos pequeñas asas laterales en forma de “D”; este recipiente se destina especialmente para fritar alimentos, tostar café y preparar arroz seco. En ninguna casa observamos ollas de barro para cocinar.

Para servir y almacenar transitoriamente los alimentos, se emplean las siguientes vasijas: grandes tinajas de barro cocido, de forma globular con pequeño cuello cilíndrico y borde saliente; estas se destinan para traer y almacenar agua, siendo los únicos recipientes cerámicos actualmente empleados en Atánquez. En cambio, los recipientes de materiales vegetales son muy frecuentes en toda la población; los más usados son los siguientes: totumas (*Crescentia cujete*) de forma semiglobular, que se usan especialmente para tomar líquidos, aunque en ellas también se pueden servir alimentos sólidos cocinados, tales como yuca o plátano, y también se pueden almacenar granos como café o maíz. Otra forma de totuma grande se llama “bangaña” y es un recipiente ovoidal, pando, donde se colocan frutos o granos. Para traer agua del río los habitantes menos aculturados emplean grandes calabazas (*Cucurbita pepo* L.), en forma de pera, con el extremo superior algo curvo y perforado lateralmente. También se emplean “bateas” talladas toscamente en madera y de forma ovoide bastante pandas; estas se destinan a colocar los frutos crudos después de descascarados, para servir los alimentos sólidos después de cocidos y para lavar los utensilios de cocina dentro de ellas. Dicho recipiente se reemplaza ocasionalmente por una palangana, localmente llamada “ponchera”, de aluminio, que en Atánquez se usa principalmente para fines de cocina y no de aseo personal, salvo de los bebés.

Para la preparación de los alimentos se utilizan los siguientes objetos: para descascarar los granos de maíz, café o cacao emplean el pilón, especie de mortero de madera, en forma de gran copa y de una altura aproximada de un metro. Para pilar los granos se usa una mano que consiste en un grueso bastón de madera, en cuyas extremidades se encuentran dos cuerpos cilíndricos pesados. Las piedras y manos de moler se usan para moler maíz o machacar (“pangar”) carne. Estas piedras de moler son lajas del río en forma de lenteja y las manos de moles son piedras rodadas en forma ovoide. La piedra de moler se coloca en el suelo, generalmente cerca a la puerta de la cocina, son muy frecuentes los molinos metálicos marca Corona, que no solamente representan un factor de prestigio sino que siempre son usados por sus dueños y prestados también a los vecinos. En estos molinos se muele principalmente café, maíz, cacao y carne. Para tostar el café y el cacao emplean como tostador los calderos de hierro o simplemente un fragmento de tinaja de barro.

Para rebullir los alimentos dentro de la olla, los que se están tostando, emplean espátulas de madera a unos 40 a 80 cm de largo, a veces sencillas o con decoración de recortes laterales en la manija. Cuando se carece de espátulas se rebulle con una astilla de madera. Para quitar la cáscara de los frutos se emplea como cuchillo un fragmento de machete gastado que a veces se encaba en trozos de madera. Para la preparación de varios alimentos se emplea el rayador de metal; este consiste en un trozo rectangular de hoja lata con perforaciones múltiples e irregulares hechas con puntilla y martillo. Después de estar perforada la lata, se dobla en forma semicircular y se clava a una pequeña tabla de madera rectangular alargada. Algunas veces, para dar color a los alimentos, se sumerge en la olla la “achiotea”, pequeño calabazo ovoide con perforaciones y sostenido por una manija que lo atraviesa; en su interior se colocan granos de achiote que se emplean durante varios días sin renovarlos.

En un 20% de las casas de la población se encuentran termos de manufactura norteamericana. Ellos están destinados a conservar caliente el café negro (“tinto”) para las visitas. En muchas ocasiones el termo está dañado y fuera de uso, pero continúa colocado en la sala en sitio preferencial, como otro elemento de prestigio.

Generalmente se come en la sala de la casa, sentados en el suelo formando un círculo. La olla y demás recipientes también están directamente en suelo. Las personas que comen sentadas en el suelo no usan cubiertos sino pequeñas totumas de forma petaloide para tomar el líquido, mientras que los alimentos sólidos se toman directamente con la mano. Únicamente los adultos de las familias más aculturadas comen sentados en asientos y alrededor de una mesa y con platos y cubiertos en

general. No hay servilletas ni telas especiales para la limpieza de los utensilios de cocina. Después de comer y desocuparse las ollas, los niños raspan los restos de comida con sus dedos y luego se pone agua dentro de ellas, para lavar los platos o totumas. Generalmente no se emplea jabón ni ninguna especie de esponja para limpiar las ollas y demás utensilios, sino se usan hojas ceniza o arena eventualmente frotada con la mano. Después de lavar los platos y las ollas se ponen en una “troja”, que consiste en una especie de mesa formada por cuatro estacas verticales clavadas en el suelo y que sostienen una plancha de varas amarradas encima de un plano horizontal. En todas las cocinas se encuentran además algunos “garabatos” que son ganchos de madera donde se cuelgan las mochilas, en las cuales se depositan transitoriamente los alimentos antes de prepararlos.

Con frecuencia se utilizan empaques metálicos vacíos para cocinar o almacenar. Las latas viejas de avena o de leche en polvo se usan para preparar café, proveyéndolas de una manija de alambre. Para el transporte del agua se utilizan con preferencia las grandes latas donde viene envasado el petróleo, y que tienen una capacidad de cinco galones.

El ambiente donde se prepara la comida y se consume, es notoriamente antihigiénico y animales domésticos como cerdos, perros y gallinas rodean el fogón en espera de agua y comida. Frecuentemente se ven cerdos comiendo dentro de la olla donde se cocina o viviendo en la jofaina donde se sirve la comida, sin que sus dueños traten de impedirlo. La limpieza de las cocinas es casi nula y generalmente están llenas de residuos alimenticios, de manera que abundan insectos tales como cucarachas, moscas, hormigas, etc.

Preparación y formas de consumo de alimentos

Cocinar es una tarea netamente femenina y generalmente es la madre de la familia la encargada de este quehacer. Sin embargo, si la madre está enferma u ocupada en otro oficio, la remplazan sus hijas. Después de levantarse lo que hace la mujer es encender el fogón. Generalmente, en la casa se tiene madera almacenada y lista para hacer fuego al amanecer, el cual se produce con fósforos o prestando una brasa de una casa vecina.

La comida que se va a preparar y que consiste principalmente en frutas de cultivos está guardada en mochilas, entonces, lo primero que hace la mujer es sacarlos y ponerlos en los suelo. La mujer se sienta en cuclillas o en un pequeño banco de madera y, tomando en sus manos un trozo de machete viejo, va quitando la cáscara de los frutos y colocándolos en una “batea” de madera donde derrama

un poco de agua para lavar luego. Los tubérculos tales como yuca, malanga, ñame y arracacha se descasan. Esto se hace con el trozo de machete viejo y no se limita a desprender solo la corteza, sino más bien tajadas delgadas de esta con algunos milímetros de pulpa al mismo tiempo. Estas tajadas o cortes se hacen en sentido longitudinal, teniendo el fruto en la mano izquierda y con la derecha dirigiendo el machete desde afuera hacia el cuerpo de la persona. Luego, con el mismo machete, parten el fruto en tajadas horizontales muy gruesas, de unos cinco centímetros aproximadamente. Para descascarar los plátanos o bananos hacen incisión a lo largo del fruto, con el machete, y después se desprende la cáscara hacia los lados con la mano. Estos dos alimentos, fritos, se pueden consumir enteros pero también se cortan en tajadas gruesas horizontales. Cuando se va a fritar el plátano, se corta en rebanadas delgadas llamadas localmente *torrejas*. Para preparar el guandú o el frijol, estos se desgranar con la mano, abriendo la vaina con el dedo pulgar y luego desprendiendo los granos con el mismo dedo. También la mazorca se desgrana con los dedos grano por grano, pero para preparar la mazamorra los granos se cortan con el machete de cocina. Alimentos tales como el coco o el queso se rayan para consumirlos.

El café y el cacao después de pilados se tuestan, esto se hace rebullendo con una espátula a fuego lento y moviéndolos siempre para que los granos adquieran un color uniforme. Los alimentos que se preparan moliéndolos son principalmente el maíz, la carne y la yuca; como ya hemos dicho, esto se hace con molinos metálicos o piedras de moler. Para ablandar la carne cruda se pone sobre la piedra y se le dan golpes fuertes con otra piedra.

Atánquez es una comunidad esencialmente agrícola y la gran mayoría de sus habitantes viven del producto de sus pequeños sembrados. Entonces, la base alimenticia son los frutos cultivados, principalmente el plátano, la yuca y la malanga, es decir, productos prácticamente perennes y cuya cosecha no está sujeta a ciclos muy marcados.

Esta base está suplementada por la ahuyama, aguacate y mango, frutos que están disponibles durante muchos meses del año.

Los atanqueros se pueden clasificar en tres grupos alimenticios bastante bien definidos. La gran mayoría de los habitantes, que viven sobre un nivel indígena y que practican una economía de subsistencia, se alimentan básicamente del llamado “cunche”, un *pot-au-feu* preparado de frutos cultivados y al cual se le añade a veces una presa de carne o pescado. Este grupo abarca aproximadamente el 90% de los habitantes y localmente se llaman “indios”. El 10% restante está constituido por

los pobladores más aculturados, los “españoles”, quienes generalmente consumen como base de su alimentación el *pot-au-feu*, pero que opcionalmente agregan a esta comida otros platos tales como arroz seco, carne, huevos, arepas, amasijos, dulce, etc. Este segundo grupo está compuesto por empleados públicos, dueños de cafetales o trapiches grandes, dueños de ganados o potreros, es decir, por personas que están capacitadas económicamente para comprar buena parte de sus alimentos, mientras que el primer grupo solo compra lo indispensable que no se puede producir en los cultivos locales, tal como sal y, opcionalmente, carne o queso. Dentro de este 10% “español” se puede definir un subgrupo, formado por los dueños de tiendas y ventas, quienes fuera del *pot-au-feu*, consumen diariamente platos que apenas son opcionales para el segundo grupo.

Teniendo en cuenta ahora el aspecto de la preparación de los alimentos, en Atánquez se pueden formular esencialmente tres grandes categorías culinarias. La primera se basa en la comida hervida, preparada en una sola olla de abundante agua y consistiendo de uno a varios frutos cultivados. A este *pot-au-feu* se añaden generalmente condimentos, o sea sal, cebollín o tal vez algunas hojas verdes de col. Ocasionalmente se añade un poco de carne o pescado. Esta preparación simplemente se hierva y se consume sin añadirle otros platos diferentes.

La segunda categoría es la de los alimentos cocidos (en los cuales no se aprovecha el agua donde estos se cuecen), fritos y asados. En este caso la comida no consiste solamente en una preparación, sino que se compone de varias, por ejemplo: arroz seco, huevos fritos, carne asada, tajadas de plátano.

La tercera categoría está formada por un complejo basado en harinas y azúcares; ella abarca los distintos amasijos, panes, cocadas, masas espesas dulces, así como pequeños confites. Se podría decir que estas tres categorías, las cuales desde luego se traslapan y se combinan, representan distintas fases de aculturación, etapas no solamente condicionadas por factores meramente económicos sino de gusto, refinamiento, y por consiguiente de prestigio.

La preparación en abundante agua que se consume (“cunche”) es desde luego la más barata, y es cuantitativamente predominante. En un solo plato se combina la sopa con los alimentos feculosos y tal vez con la carne, todo igualmente sazonado con condimentos fuertes. El empleo de grasas como manteca, mantequilla o aceite vegetal, representa en primer lugar un gasto fuerte y se considera como muy apetecible, aunque algo nocivo para la digestión. Para el sector social, cuya alimentación se basa en la primera categoría de preparación de alimentos, la adición de algún alimento frito o asado es deseable, pero se considera como un lujo y eventualmente

un peligro para la salud, racionalizando así su difícil accesibilidad. Los “españoles” en cambio no consideran nocivos los alimentos fritos y asados.

Dentro del esquema socio-económico de la población, se podría decir que los grupos “indio” y el “español”, aunque tienen una base común en su alimentación, se distinguen más bien por la *calidad* de la comida, mientras que el subgrupo de la clase económica de los “españoles” más pudientes, se distingue de los demás “españoles”, por la *frecuencia* del consumo de ciertos platos.

Refiriéndonos ahora a la preparación de los alimentos, es necesario agrupar las recetas, no según los alimentos individuales que las componen, sino de acuerdo con las categorías locales en las cuales la gente clasifica su propia alimentación. La primera categoría culinaria es la de las *sopas*, es decir de alimentos cocidos en abundante agua con o sin carne o pescado. Es la dieta normativa de toda la población. La segunda categoría es la del *seco* y se confiere a los alimentos fritos, asados y cocidos en poca agua, pero siempre sólidos. Los *cocidos* son los alimentos que se cuecen con poca agua, pero que la absorben, o en los cuales esta se bota, como en el caso de los bollos, pasteles y pastas. Lo *frito* implica siempre el empleo de las grasas, a alta temperatura y en abundancia para preparar el alimento, mientras que los *asados* no implican grasa ni agua, ya que el alimento se coloca al fuego abierto.

Entre los *dulces* se distinguen dos grandes categorías: los hechos con azúcar importada y los hechos con panela manufacturada localmente; los de azúcar son considerados sumamente finos y lujosos. Estos dulces forman una tercera categoría.

Otra categoría está conformada por los llamados *amasijos*, que son alimentos preparados en un horno de adobe; estos amasijos se hacen a base de harinas y constituyen un bocado de lujo que se prepara especialmente para ser vendido por las calles y en las tiendas y ventas. Los amasijos no forman parte de la alimentación diaria y se hacen generalmente para ser consumidos los domingos y días de fiesta.

Finalmente, nos referimos a la categoría de las bebidas, que se dividen en *refrescos*, que son bebidas no fermentadas a bases de frutas, panela o carbonatos (estos últimos importados); las *tomas* que son bebidas tales como el café negro (“tinto”), el café de leche, la leche, el chocolate, así como también algunas infusiones medicinales; el *trago*, bajo cuyo nombre se agrupan solo las bebidas alcohólicas embriagantes como el ron (“chirrinche”) y la cerveza. El esquema siguiente muestra en detalle estas categorías locales respecto a los alimentos. En la columna de la izquierda se indica la categoría culinaria general; en la columna de en medio se señalan las subdivisiones de estas categorías y en la columna de la derecha figuran los nombres de las recetas de preparaciones individuales.

<i>SOPA</i>		
A	<i>Sin carne</i>	Cunche, sancocho de piedra mazamorra de sal
B	<i>Con carne</i>	Sancocho viuda
A	<i>Cocido</i>	Arroz seco, arroz con pollo, arroz de leche con sal, bollo de maíz, bollo de queso, bollo de mazorca, mazorca cocida, pastas, pastel, lomo relleno, hígado de res, frijoles de sal, guando de sal
<i>SECO</i>		
B	<i>Frito</i>	Carne, pollo, huevos, yuca, tajadas de plátano, buñuelos de yuca, roscas de maíz
C	<i>Asado</i>	Pollo, carne, plátano, yuca y arepas de maíz
A	<i>De azúcar</i>	Dulce de toronja, dulce de tomate, dulce de leche
<i>DULCES</i>		
B	<i>De panela</i>	Guandú de dulce, frijoles de dulce, arroz de leche, arroz de coco, arroz de queso, mazamorra de maíz fresco, mazamorra de maíz dulce, dulce de arracacha, dulce de ahuyama, dulce de maduro, cocadas de panela, cocadas de leche, cocadas de piña
A	<i>De dulce</i>	Pan, cuques, chiricanas, almojábanas
<i>AMASIJOS</i>		
B	<i>De sal</i>	Pan de sal
A	<i>Refrescos</i>	Guarapos de piña, agua de panela, limonada, tinto, chocolate
<i>BEBIDAS</i>		
A	<i>Tomas</i>	Café de leche, infusiones
C	<i>Tragos</i>	Ron, cerveza

En la tabla agrupamos las recetas de cocina y algunos alimentos tales como el pescado seco, las iguanas, el queso, etc., según su frecuencia de consumo. Al grupo “indio” lo designamos con la letra A; al grupo “español” con la letra B y al subgrupo de españoles económicamente más pudientes, con la letra C.

<i>ALIMENTO</i>	<i>NORMATIVO</i>	<i>OPCIONAL</i>	<i>FESTIVO</i>
Cunche	A B C		
Sancocho	A B C		
Sancocho de piedra	A B C		
Viuda	A B C		
Café tinto	A B C		
Agua de panela	A B C		
Queso	B C	A	
Leche	C	B	
Carne frita	C	A B	
Huevos	C	A B	
Carne asada	C	A B	
Arroz seco	C	A B	
Bollo de maíz	C	A B	
Arepa de maíz	C	B	
Tajadas de plátano	C	B	
Buñuelos de yuca	C	B	
Roscas de maíz	C	B	
Iguana	A	B	
Mazamorra de sal		A B C	
Bollo de queso		A B C	
Bollo de mazorca		A B C	
Pescado seco		A B C	
Frijoles de sal		A B C	
Mazamorra de maíz fresco		A B C	
Mazorca cocinada		A B C	
Guandú de sal		A B C	
Chocolate		A B C	
Guarapo de piña		B C	
Dulce de maduro		B C	
Arroz de coco		B C	
Mazamorra de maíz dulce		B C	
Dulce de ahuyama		B C	
Plátano asado		B C	
Yuca asada		B C	
Pastas		B C	
Pollo y gallina		B C	A B C
Cocadas de panela		B C	A B C
Chiricanas		B C	A B C
Cuques		B C	A B C
Pan		B C	A B C
Pasteles			A B C
Frijoles de dulce			A B C
Guandú de dulce			A B C
Arroz de leche			B C
Arroz de queso			B C
Arroz de leche de sal			B C
Dulce de toronja			B C
Dulce de tomate			B C
Dulce de arracacha			B C
Dulce de leche			B C
Cocadas de leche			B C
Ensaladas			C
Lomo relleno			C

Recetas culinarias

Cunche: se descascaran plátanos, yucas, malanga, banana y batatas, partiéndolos luego en trozos gruesos, que se colocan en una olla grande. Esta se llena con agua hasta el borde y se agrega sal. La olla se pone a fuego lento, tapándola primero con hojas verdes de plátano y poniendo encima la tapa. Se deja hervir suficiente tiempo, hasta que el agua haya disminuido a la mitad; entonces se considera listo para su consumo. Se sirve caliente.

Sancocho de piedra: se pone a hervir una olla grande, llena de agua con sal. Después de que haya hervido durante algunos minutos, se le agregan trozos descascarados de yuca, plátano o malanga. Cuando estos frutos estén tiernos, antes de servirse, se les puede añadir opcionalmente dos cucharadas de manteca de cerdo. Se sirve caliente.

Mazamorra de sal: se pila una libra de maíz blanco en el pilón. Luego este se cocina en dos litros de agua, dejando hervir por media hora.

El maíz ya hervido se deja en la olla con la misma agua durante la noche, en un lugar fresco. Al día siguiente se saca el maíz a otro recipiente y se lava con agua fresca; luego, este maíz lavado se muele, ya sea en la piedra o con un molino de metal. Esta masa se deslíe en agua fría, desmenuzándola con los dedos. La masa obtenida con una libra de maíz se pone a hervir con 16 tazas de agua. Cuando hierba, se le agregan dos tazas de leche de vaca, una onza de canela y sal a gusto. Se consume caliente.

Sancocho: una libra de carne de res, cerdo o cordero, preferiblemente que tenga hueso, se lava y se corta en trozos. Esta carne junto con hojas de ají y, opcionales, tomates y hojas de col, se coloca en una olla grande y se le agregan 10 tazas de agua fría. La olla se coloca al fuego para que hierva; cuando la carne está blanda se le agrega plátano, el cual ha sido partido en cinco trozos con la mano (si se corta con un cuchillo se daña el caldo). Cuando el plátano ya está blando, se echa en la olla comino o pimienta picante. Opcionalmente se le puede agregar yuca, malanga, banano o ñame; también se puede añadir guandú, o frijol. Cuando todos los componentes ya estén tiernos, se le agrega sal, manteca y vinagre al gusto.

Una forma muy lujosa consiste en adicionar un cuarto de libra de arroz seco, antes de servirse. Se consume caliente.

Viuda: en una olla se colocan capas sucesivas de plátano, yuca, malanga, ñame y banano. Estos tubérculos se han descascarado de antemano y se cortan en tajadas grandes longitudinales. En el fondo de la olla se coloca plátano o yuca; luego se pone un trozo grande de carne o pescado seco; encima de esto se pone cebollín

picado y luego más tajadas longitudinales de malanga y de banano por capas sucesivas. Se agrega agua suficiente para que apenas quede cubierto este “bastimento”. Se coloca la olla al fuego y se hierva hasta que el agua se haya secado casi por completo; entonces se considera que está listo para el consumo. Se sirve caliente.

Arroz seco: se lava media libra de arroz en una batea, cambiando el agua tres veces sucesivas. Luego se toma un caldero y en él se ponen dos cucharadas de manteca a derretir, con cebollín, ajo, tomate y achiote opcionalmente. Cuando la manteca este bien caliente, se pone el arroz dentro del caldero. Opcionalmente se le puede agregar papa o malanga cruda cortada en “torrejas”. Después se le ponen tres tazas de agua fría y se tapa el caldero. Después se le agregan tres tazas de agua fría y se tapa el caldero. Cuando el arroz haya absorbido toda el agua, se pone a fuego muy lento. Cuando se le agrega el agua al arroz, se le añade también una cucharadita de sal. El arroz se consume frío o caliente.

Arroz con pollo: al arroz seco (cf. supra) antes de servirse se le agrega lo siguiente: la carne desmenuzada de un pollo que se ha cocinado en la sopa, revuelta con tomate picado fino, ají, cebolla, pimienta, comino y manteca caliente. Opcionalmente, como lujo, puede agregarse a último momento tajadas de papa y pasta ya cocinadas en agua. Se consume frío o caliente.

Arroz de leche con sal: media libra de arroz se lava en agua y luego se coloca en una olla con 2 litros de agua, 1 cucharada de sal y se cocina durante dos horas. Luego se le agregan 2 tazas de leche de vaca. Se consume caliente. Esta receta es para 8 raciones.

Bollo de maíz: para esta preparación el maíz se pila, se pone en agua y se muele al día siguiente, tal como se describió para la receta de mazamorra de sal. La masa obtenida se amasa en una “batea” de madera frotándola fuertemente con la mano, contra el fondo de la “batea”, por $\frac{1}{4}$ de hora aproximadamente. Se le agrega sal al gusto y después se extiende sobre la “batea” en una capa gruesa, que se corta en trozas de unos 5 cm de ancho y de largo. Estas trozas se toman en la mano y se envuelven en hojas de mazorca, arrancándolas con un hilo. En una gran olla con agua hirviendo se cocinan estos “bollos” durante 1 hora. Se consumen fríos o calientes.

Bollo de queso: la receta es igual a la anterior, con la diferencia de que a tres libras de maíz molido, se le añade $\frac{1}{2}$ libra de queso molido y unos 15 granos de anís molido. Estos bollos se consumen fríos o calientes.

Bollo de mazorca: a las mazorcas tiernas, se les quitan las hojas y con cuchillo se les cortan los granos. Estos se muelen finamente en la piedra o en un molino. A esta masa se le agrega poca sal y leche. Luego se toman dos hojas de las que se les

quitaron a la mazorca y, traslapándolas, se agregan encima 2 cucharadas de la masa. Esto se amarra con un hilo y se ponen a cocinar dentro de una gran olla con agua hirviendo, durante hora y media. Se consumen fríos o calientes.

Mazorca cocida: para esta preparación se emplean mazorcas cuyos granos ya están un poco duros; se desgranar con la mano y los granos se cocinan en agua hirviendo con sal, durante 15 minutos aproximadamente. Los granos se consumen fríos o calientes.

Pastas: las pasta, se compran en el comercio local y son generalmente espaguetis, tallarines o fideos, los cuales se emplean más frecuentemente en la preparación del arroz con pollo. La preparación de las pastas consiste en hervirlas en aguasal para luego colarlas y ponerlas en un caldero a conservar a fuego lento, con leche, manteca, tomates y cebolla. Se consumen calientes.

Pastel: tres libras de maíz hilado se cocinan, en agua y sin sal y luego se dejan durante una noche en esta misma agua, en un lugar fresco. Al otro día se muelen y a esta masa se le agregan 3 botellas de vinagre, 3 cuartos de manteca de cerdo, y poca sal molida. Esto se coloca en una olla y se amasa largo tiempo con la mano hasta que la masa quede muy suave. Separadamente se ha preparado el “adobo” que consiste en carne de cerdo o de gallina cocinada y picada en trozos pequeños, la cual se guisa con grasa de cerdo, vinagre, pimienta, comino, cebollín y ajos. También se “suazan” hojas de $\frac{1}{2}$ taza de masa de maíz y luego una cucharada de carne, con dos cucharadas de salsa y finalmente más masa de maíz encima. La masa se envuelve entonces formando con la hoja un paquete cuadrado y plano, que se amarra con fibras vegetales. Una olla se llena hasta la mitad con agua y, cuando hierven, se colocan los pasteles en capas sucesivas casi hasta llenar la olla, que se tapa. Cuando el agua se ha secado casi por completo (1 hora aproximadamente), los pasteles están listos. Se consumen calientes o fríos, usando la hoja como plato. Esta preparación corresponde en líneas generales a lo que se llama “tamal” en el interior de Colombia.

Lomo relleno: se lava un lomo de res en agua y luego se le corta con un cuchillo la parte más gruesa (“cabeza”). Luego, con un cuchillo, el lomo se va ahuecando por el centro, comenzando por donde se le recortó la “cabeza”. Esta cavidad se rellena con pastas cocinadas, papas cocinadas y opcionalmente tajadas de cebolla. Se cose la abertura, con hilo. Este lomo se frota con sal exteriormente y después se frit en manteca, después se le agrega agua para que conserve durante 2 horas. Se consume caliente.

Hígado de res: en una olla con agua fría, sal y ajíes picantes se coloca un hígado.

Se deja hervir durante ½ hora. Se consume caliente.

Frijoles de sal - guandú de sal: una libra de frijol o guandú se lava y luego se cocina en agua abundante durante 3 horas. Cuando estén blandos se les ponen trozos de carne cruda (cada trozo de 2 o 3 onzas cada uno). Cuando la carne haya hervido y esté blanda se le agregan tajadas de plátano verde, de malanga y de yuca o banano. Cuando los frutos estén tiernos, antes de servirse se le ponen 3 ajos, 2 onzas de cebollín picado, cominos y manteca al gusto. Se consume caliente.

Carne fría: con cuchillo se cortan trozos de carne, cada uno de 2 onzas aproximadamente; luego cada trozo se abre con el cuchillo, en cortes sucesivos. Así se obtiene una tajada de carne delgada, a la cual se le refriega sal y luego se pone a asar a fuego directo en las brasas. Cuando la carne comienza a tostarse por ambos lados, se retira del fuego y se coloca en la piedra de moler donde se “panga”. Estando en la piedra se le agregan ajos, que se trituran sobre la carne. Finalmente, la carne se fritá en el caldero, en manteca muy caliente con cebolla y opcionalmente con tomate. Cuando la carne obtiene una consistencia muy dura y quebradiza, se considera lista. Se consume caliente.

Huevos fritos: en el caldero se pone a calentar gran cantidad de manteca de cerdo; los huevos, cuya cáscara se rompe con un machete o cuchillo, se dejan caer sobre la manteca y luego se tapa el caldero. A los pocos minutos, cuando la yema esté perfectamente dura, se extraen. Se consumen calientes.

Pollo frito: el pollo, partido en dos mitades longitudinales, se cocina en cualquier sopa. Luego se parte en presas, rompiéndole los huesos largos y se ponen estas en el caldero a freír en manteca muy caliente. Se consume caliente.

Yuca frita: después de descascarada la yuca, y cocinada en agusal, se escurre el agua. La yuca, partida en trozos delgados longitudinales, se coloca en manteca caliente; cuando está dorada, se saca del caldero y se le agrega sal. Se consume caliente.

Tajadas de plátano: el plátano maduro se descascara con la mano y luego con el machete, se cortan tajadas oblicuas, de 1 cm de grueso aproximadamente. Estas tajadas se fríen en manteca muy caliente, hasta que comiencen a tomar un color café oscuro en sus bordes. Se sacan de la manteca y se consumen calientes.

Buñuelos de yuca: la yuca se descascara y se cocina en agua sin sal. Cuando está tierna se saca del agua y se muele en un molino. A esta masa se le puede agregar, opcionalmente, queso rallado o huevo crudo y sal. En una batea se amasa esta yuca con la mano y luego se forma un bastón largo de 2 cm de diámetro aproximadamente. Luego se toma un trozo de unos 15 cm aproximadamente y se unen

sus extremos formando un anillo. También se pueden modelar pequeñas pelotas. Estas formas se ponen a freír en manteca muy caliente hasta que doren. Se consumen calientes.

Rocas de maíz: el maíz pilado se deja una noche en agua fría. Al día siguiente se cocina con agua sin sal. Luego los granos se muelen en una piedra o en el molino. La masa se trata igualmente que la de los buñuelos de yuca (cf. *supra*). Se consumen frías o calientes.

Pollo asado: el pollo (o gallina), partido en dos secciones longitudinales o entero se pone en una parrilla de alambre, sobre brasas muy calientes. El ave se rosea con aceite, manteca y sal y se voltea sucesivamente por uno y otro lado. Cuando la carne está dorada, se considera listo. Se consume frío o caliente.

Carne asada: para esta preparación la carne se somete al mismo proceso indicado en la receta de carne frita. Solo que no se procede a colocarla en manteca finalmente. Se consume caliente.

Plátano asado: el plátano verde se descascara y se coloca apoyado en las piedras del fogón, cerca de las brasas. Se va volteando cuidadosamente y cuando esté completamente seco, se consume caliente, sin sal.

Arepas de maíz: el maíz, para esta preparación se somete al mismo proceso que para la mazamorra de sal o para los bollos de maíz. Después de molido el maíz, se amasa en una batea, frotándolo con fuerza contra el fondo, aproximadamente por un cuarto de hora. Opcionalmente se le agrega a la masa (para 3 libras de maíz blanco) ½ libra de queso molido, mientras que se va amasando. Luego coge con la mano un trozo de masa (aproximadamente el volumen de una naranja) y se hace una esfera, que finamente se pone sobre la batea y, haciéndole presión con la palma de la mano, adquiere forma de lenteja. Con 3 libras de maíz se hacen 12 a 14 arepas aproximadamente. Luego se coloca una parrilla de alambre sobre las brasas, y encima se ponen las arepas que se van volteando sucesivamente. Deben adquirir un color marrón en las dos caras, pero su borde debe quedar blanco. Doce arepas toman una hora en tostarse. Se consumen frías o calientes.

Dulce de toronja: se ralla la corteza de las toronjas con un rallador y luego se parte la fruta en cuatro partes. Al tener trozos ya partidos, con un cuchillo se les quita la pulpa y esta se bota. El rallador desprende solamente unos milímetros exteriores de la cáscara, y al quitar la pulpa quedan unas secciones blancas. Estas se ponen a hervir en agua fría por 1 hora. Cuando el agua y las secciones enfrían, el agua se bota y las secciones se lavan en agua fría. Con una tercera agua se ponen en una olla, en un lugar fresco, durante una noche. Al día siguiente se bota esta agua y se

lavan nuevamente. Finalmente, las secciones se muelen en el molino. Esta masa se pone a cocinar con azúcar (para 4 libras de toronja se amasa continuamente), hasta que esté espesa y se desprenda del caldero. Luego se baja del fuego y se coloca con unos pocos granos de anilina verde. Estando muy caliente se extiende sobre una tabla mojada y con un cuchillo se corta en rombos de un espesor de 1 cm y de un largo máximo de 6 cm. Cuando enfrían estos rombos, se solidifican. Este dulce también se puede dejar hervir menos tiempo, con el fin de que quede más blanco y se pueda comer con cuchara, cuando esté frío. Esta receta se puede hacer también con naranja dulce o agria.

Dulce de tomate: los tomates se pasan por agua hirviendo y luego se les pela la cutícula con la uña. Después se hacen tajadas gruesas longitudinales y con una cuchara se les desprende la pulpa con las semillas, esto se bota. Estas secciones de cáscara se ponen en agua con azúcar muy espeso (almíbar), que ya están hirviendo de antemano y se dejan cocinar durante 15 minutos. Se consumen fríos.

Dulce de leche: dos cocos se descascaran con un machete y luego se rallan. En un colador se coloca el coco rallado. Poco a poco se va exprimiendo el jugo del coco, agregando el agua de coco y haciendo presión con la mano. Se hierven 1 ½ tazas de arroz con agua durante 1 hora, se le agrega el jugo del coco, 3 botellas de leche, 3 libras de azúcar y 1 onza de esencia de vainilla, dejándose hervir 10 minutos más. La consistencia es la de una masa sumamente espesa. Se consume caliente o frío.

Guandú de dulce - frijol de dulce: una libra de frijol o de guandú, se lava y se pone en agua fría durante dos horas. Los granos se sacan de esta agua y se cocinan durante 4 o 5 horas; cuando estén “suaves”, se les agregan 6 plátanos maduros crudos, cortados en tajadas. Cuando estos se deshacen (“desmigajan”) se agregan 8 onzas de panela, pocos granos de sal y ½ onza de canela y pimienta picante. Se consume frío o caliente.

Arroz de leche: ½ libra de arroz, se lava en agua fría y luego se coloca en una olla, con 2 litros de agua y ½ cucharadita de sal. Se pone a cocinar durante dos horas y luego se agregan dos tazas de leche y 8 onzas de panela. Se consume caliente. Esta receta es para 8 raciones aproximadamente. La misma preparación se hace omitiendo la panela y poniendo más sal.

Arroz de coco: después de haber cocinado el arroz, tal como se describió para el arroz de leche (cf. *supra*), se agrega para cada ½ libra de arroz 1 coco rallado, 2 onzas de panela y 2 tazas de leche. Se consume caliente o frío.

Arroz de queso: después de haber cocinado el arroz tal como se describió para el arroz de leche (cf. *supra*), a 1 libra de arroz se le agregan 4 onzas de queso rallado

y 4 granos de pimienta de olor; no se le pone leche. Se consume frío o caliente. 8 raciones aproximadamente.

Mazamorra de maíz dulce: se obtiene masa de maíz, en igual forma como se describió para la receta de mazamorra de sal (cf. *supra*). La masa se deslíe en agua fría, desmenuzándola con los dedos. Para 1 libra de maíz se agregan aproximadamente 16 tazas de agua; también se le ponen 2 tazas de leche, 1 onza de canela, 6 onzas de panela y unos granos de sal. Se hierve durante ½ hora. Se consume caliente o fría. 8 porciones aproximadamente.

Dulce de arracacha: con un machete se le quita la cáscara a las arracachas y luego estas se cocinan en una olla con bastante agua, hasta que estén tiernas. Después de cocinadas se sacan del agua y cuando enfrían se muelen en el molino. Esta masa se coloca en una olla al fuego y se rebulle con una paleta continuamente, para que no se pegue al fondo. Se le agregan (para 5 libras de arracacha cruda) 4 tazas de panela raspada, y se sigue rebullendo muy fuertemente. Después de unos 10 minutos de hervir, se considera listo. Este dulce tiene la consistencia de un puré y se consume frío o caliente. 15 raciones aproximadamente.

Dulce de ahuyama: la ahuyama se descascara y la pulpa se pica en trozos pequeños. Luego se descascaran plátanos maduros y se pica igual cantidad de ellos que de ahuyama. Se mezclan estos dos frutos y se les agrega, al gusto, pimienta picante, pimienta de olor, panela y clavos de olor. Este picadillo se coloca en un caldero y, sin agregarle agua, se coloca al fuego durante ½ hora, y rebulléndolo todo el tiempo. Se consume frío.

Dulce de maduro: plátanos maduros se descascaran y se ponen a cocinar enteros con agua. Cuando estén tiernos se sacan a otra vasija y se machacan con una cuchara de madera o de totuma. Para 10 plátanos, se les va roseando poco a poco 1 botella de leche, 1 onza de canela y pimienta dulce. Esta masa se pone nuevamente en una vasija al fuego, agregándole 1 panela raspada. Rebullendo siempre, la masa se cocina durante ½ hora, hasta que esté tan espesa que se desprenda de las paredes de la vasija. Se consume frío o caliente.

Cocadas de panela: para 1 libra de panela se emplean dos cocos rallados. La panela se hace pedazos pequeños y se coloca en un caldero, con el coco rallado y ½ taza de agua fría. Se pone al fuego y se rebulle siempre con una paleta, hasta que desprenda la masa del fondo del caldero. Entonces, se prepara una tabla humedecida con agua y allí se vierte la masa calentísima y se extiende dejándola de un espesor de ½ pulgada. Con un cuchillo mojado en agua se corta en forma de pequeños rombos. Cuando enfría esta masa, queda completamente dura. Se consume fría.

Cocadas de leche: se rallan 2 cocos y se colocan en un caldero, con 2 botellas de leche y 1 libra de panela en trozos (o 3 libras de azúcar). No se le agrega agua y se pone la vasija al fuego, rebullendo fuertemente la masa, hasta que está se desprende del fondo. La masa se coloca sobre una tabla mojada y se corta tal como se explicó para la receta de cocadas de panela (cf. *supra*).

Cocadas de piña: la piña se descascara y se ralla. Para una piña grande se agregan 2 cocos rallados y una panela de 3 o 4 libras raspada. Todo esto se pone en un caldero sin agua y se coloca al fuego rebullendo fuertemente. Cuando la masa se desprende del fondo de la vasija y en el centro hierva con burbujas grandes, ya está lista. Se saca sobre una tabla mojada y se corta, así como se explicó para la receta de cocadas de panela (cf. *supra*).

Pan: se toma $\frac{1}{4}$ de libra de harina de trigo y se mezcla con $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia y 1 cucharada de azúcar. Esto se coloca en una vasija y se deja fermentar 24 horas. El día del amasijo se pone 10 libras de harina de trigo en una “batea” y se mezcla con la harina de trigo ya fermentada y con 4 tazas de agua tibia. Esta masa se deja quieta durante $\frac{1}{2}$ día, hasta que “alce”. Entonces se bate con la mano durante $\frac{1}{2}$ hora, agregándole 4 botellas de agua o de leche, 4 huevos y 1 libra de azúcar, opcionalmente unos granos de sal. Cuando la masa tiene una consistencia elástica y se desprende del recipiente, se moldea con la mano, en diferentes formas. Estas son generalmente ovoides, alargadas, o forman anillos, sin decoración especial. Cada pan, después de horneado, pesa aproximadamente 2 onzas.

Cuques: en una batea se coloca 1 libra de harina de trigo, 1 libra de azúcar y 4 yemas de huevo. Esto se golpea fuertemente con la mano. Con una cuchara se colocan cucharadas de masa en una hojalata engrasada. Se hornean en horno caliente.

Chiricanas: seis libras de maíz pilado se cocinan con mucha agua y se dejan en ella, en un lugar fresco, durante una noche. Al día siguiente el maíz se saca del agua y se muele. A la masa se le agrega 1 libra de panela raspada, 1 coco rallado y $\frac{1}{2}$ onza de canela, así como $\frac{1}{2}$ onza de pimienta picante molida. En una batea se amasa todo esto con la mano. Después se toma una hojalata que se recubre con hojas verdes de plátano. Allí se extiende la masa en un espesor de $\frac{1}{2}$ pulgada. La hojalata se mete al horno muy caliente y cuando la masa dora por encima, se saca del horno. Inmediatamente se corta la masa, dentro de la hojalata, en forma romboidal y se saca sobre las hojas de plátano. Se consumen frías o calientes.

Pan de sal: la receta es la misma que para el pan de dulce (cf. *supra*) pero se omite la libra de azúcar y los 4 huevos.

Guarapo de piña: después de descascarar una piña, las cáscaras solamente se

ponen en un recipiente con agua fría y con un trozo de panela. Esta mezcla se deja fermentar durante 24 horas. Antes de consumirse se le sacan las cáscaras. Se consume frío.

Agua de panela: esta bebida, también llamada “guarapo fresco”, se obtiene agregando a 6 tazas de agua, 1 libra de panela raspada. Esta bebida no se toma al mismo tiempo con las comidas principales, sino para refrescarse del calor. Se consume fría.

Limonada: se prepara tal como el agua de panela, pero se le agrega jugo de limón.

Tinto: los granos de café se tuestan y luego se muelen en un molino. Para prepararlo se toman 3 tazas de agua fría en una olla y cuando hierven se les agrega dos cucharadas de café molido y se deja hervir unos 5 minutos más. En el agua fría se han puesto de antemano 3 onzas de panela. Otra manera de prepararlo consiste en poner parte del café en el agua fría y agregar el resto poco a poco, mientras que el agua está hirviendo. Opcionalmente, al agua fría se le puede agregar ½ onza de jengibre “pangado” o 6 gramos de pimienta dulce, u 8 clavos de olor, o canela molida.

Chocolate: una libra de cacao con cáscara, se tuesta hasta que quede de un color amarillo y cuando enfría se descascara. Después se muelen muy finamente y para 1 libra de cacao se agregan 3 libras de panela molida. Todo esto se amasa con la mano en una batea. Mientras se amasa se le agregan 4 onzas de almidón de yuca, 3 onzas de harina de trigo o de maíz; 12 clavos de olor molidos, 15 granos de pimienta picante y 10 granos de pimienta de olor. Finalmente se moldean con la mano bolas de 3 cm de diámetro o “mazorcas” de forma ovoide alargada, de unos 15 cm de largo. Para preparar la bebida se ponen en un recipiente 1 taza de leche, algunos granos de sal y una de las bolas de chocolate partida en tajadas muy finas. Con una cuchara se va rebullendo hasta que se deslíe el chocolate y se deja hervir unos pocos minutos. Es una bebida algo espesa. Se consume caliente.

Café de leche: en un recipiente se mezclan en cantidades iguales tinto y leche. Se deja hervir unos minutos, agregando panela a gusto.

Las recetas citadas, según nuestros conocimientos, representan la totalidad de los modos de preparación de los alimentos, conocidos y practicados en Atánquez.

Aunque en el ambiente rural colombiano el arte culinario nunca es muy desarrollado, siendo incluso los platos para días de fiesta más bien sencillos, la sencillez de las recetas de Atánquez es notable, no obstante que se trata de preparaciones en su mayoría no indígenas. Esto se debe en parte al nivel económico de la mayoría de los habitantes, pero aun en las familias más pudientes se observa una actitud de indiferencia general hacia una alimentación más abundante, más variada o mejor

preparada. Esta inferencia, sin embargo, no es siempre real sino que representa aparentemente una actitud de resignación frente a ciertos temas de control social. La murmuración, la envidia y la magia negra son muy temidas en Atánquez y el individuo o la familia que consuman alimentos mejor preparados o en mayor cantidad, se exponen conscientemente a la crítica y a la agresión mágica de los demás.

En muchas regiones de Colombia, el vestido o indumentaria personal, da mucho más prestigio social que la buena mesa, de manera que para gozar de este prestigio el individuo siempre está dispuesto a hacer sacrificios en el campo alimenticio. En Atánquez el hecho de comer poco y pobremente, se considera como una virtud social y piensan que es natural que eventuales economías en la alimentación se inviertan en la adquisición de vestidos, para demostrar así en público la calidad de individuo aculturado o “civilizado”, fin que no se lograría si se invirtiese más dinero en una mejor alimentación. En resumen, en la situación de transición cultural observada en Atánquez, no se observa una tendencia de elaborar ni de optar o crear otras maneras de preparar sus alimentos. Un desarrollo tal no tiene función social y no contribuye a proporcionar al individuo un mayor prestigio. Este último solo se puede adquirir eventualmente por medio de utensilios de cocina tales como estufas de petróleo, ollas, termos, cubiertos, molinos, platos y tazas de porcelana, etc., pero la posesión de estos elementos no obedece a necesidades básicas de uso diario, sino a necesidades psicológicas, al deseo de superar la condición de “indio”. Hay entonces un paralelo evidente entre el valor de prestigio de la vestimenta y el de la batería de cocina, dos factores de apariencia exterior cuya función ha cambiado al adoptar un nuevo contexto cultural.

Referencias bibliográficas

- Dussán de Reichel, Alicia (1953). “La repartición de alimentos en una sociedad de transición”. *Revista del Instituto Colombiano de Antropología*, vol. 1, n° 1, pp. 259-278, Bogotá.
- Gillin, John (1947). “Moche: A Peruvian Coastal Community”. *Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology*; Publication, n° 3; Washington.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo (1953). “Actitudes hacia el trabajo en una población mestiza de Colombia”. *América Indígena*, vol. XIII, n° 3, pp. 165-174, México.

Ciénagas, selvas y llanuras: la cocina de la región del Sinú¹

MARÍA JOSEFINA YANCES GUERRA

La biogeografía

El departamento de Córdoba, el más occidental de la costa Caribe colombiana, se destaca por la exuberancia de sus suelos bañados por los ríos Canalete, Sinú y San Jorge, y el conjunto de arroyos y ciénagas que conforman sus cuencas. En el territorio cordobés se identifican cuatro subregiones denominadas Costanera, Sabanas, Sinú y San Jorge, cada una de las cuales presenta variados ecosistemas que se muestran con la inmensa oferta de materias primas para la alimentación, fuente de inspiración de la diversidad y de los modos de preparación de la cocina cordobesa.

La subregión sinuana es la de mayor presencia e influencia en la geografía cordobesa, puesto que el río Sinú atraviesa el territorio del departamento de sur a norte, formando, desde la angostura de Urrá hasta la boca de Tinajones, el valle más fértil de la región costeña. El río nace en el Nudo del Paramillo, departamento de Antioquia, y se desliza entre las serranías de Abibe y San Jerónimo, estribaciones de la cordillera Occidental, y muere en la Boca de Tinajones en el municipio de San Bernardo del Viento.

La cuenca del Sinú está alimentada, en su parte alta, por múltiples ríos, quebradas y arroyos; en el medio y bajo Sinú tributan caños y quebradas que se detienen en un sistema de vasos y depresiones que conforman ciénagas, entre las que se

1. Este texto fue publicado en *Huellas*, n° 83 y 84, pp 38-50. Barranquilla: Universidad del Norte (2008).

destacan las de Betancí y Martinica, localizadas en el municipio de Montería, y la Ciénaga Grande de Lorica, en el área de influencia de los municipios de Momil, Chimá y Lorica.

En la desembocadura del Sinú se localiza la zona déltica y estuarina de Tinajones, de reciente conformación. Así lo describe Fals Borda “el río rompió la boca de Tinajones en 1961 y el mar, al no encontrar resistencia, empezó a entrar al Caño Grande por Cispatá y a salar los arrozales”. Tinajones, junto con Cispatá, se constituye en la reserva de alimentos de mar más grande del departamento y quizá de la región costeña. El manglar de Cispatá tiene una extensión de más de 7.000 hectáreas de espejo de agua donde habitan conchas, como ostras, chipichipis y almejas; mariscos, como camarones y langostinos; y peces, como el róbalo, la sierra, el sábalo, el mero y la corvina, entre otros muchos.

En la cuenca del río Sinú se manifiesta, en todo su esplendor, una geografía de selva y bosque tropical, con sus respectivas transiciones de regiones, a través del fértil valle hasta llegar al mar, contribuyendo con una excepcional riqueza de flora y fauna que es el soporte de la alimentación de los habitantes de esta región.

Los alimentos elaborados con materias primas provenientes del medio natural

La flora

De las palmas y corozas primero se extrajo aceite para el alumbrado. Se le llamó manteca negrita. Más de una cabeza de mestiza sinuana se empabiló de ella. La fiesta del 8 de diciembre se iluminaba con totumitas de aceite de estas palmas. Con posterioridad se convirtió en manteca para las frituras.

De la palma amarga se extrae el tronco superior o cogollo tierno que, procesado con limón, se desamarga y se convierte en uno de los manjares propios de la Semana Santa. El aliño es muy sinuano: ají dulce amarillo, rojo y verde; cebolla roja, ajo y cebollín. Esta creación de las mujeres de mi tierra sirve como base de ensaladas, motes y sopas. Es de esperar que se procesen salsas, pudines, cremas y vinagretas que estudian las nuevas cocineras de la región.

El achiote, o bija, pintó los guisos y los aromatizó mediante el procedimiento de mezclar y calentar la manteca de cerdo con los frutos encarnados del achiote; también existe un proceso aplicado a los granos de achiote que lo convierte en pasta, cuya base de conservación se hace con manteca de cerdo. Esta maravilla de nuestra cocina se mantiene aún en la región del resguardo zenú de San Andrés de Sotavento. Las familias indígenas del resguardo mantienen esa tradición para preservar el achiote y, así, garantizar su consumo durante la época de escasez. No hay

guiso criollo auténtico sin la vistosidad del amarillo intenso del achiote. Hayacas y sopas, arroces y guisos de carnes o de verduras, reciben la gracia de sabor y de color de este ingrediente fundamental en la cocina de esta tierra.

El maíz es un protagonista permanente de la cocina sinuana. El maíz amarillo cuando está verde o biche se usa para la elaboración de bollos y mazamorras, sopas y buñuelos, hayacas y pasteles. La mazorca del maíz biche se consume cocida, sin sal, para evitar su endurecimiento. La versión asada de la mazorca no pertenece a las raíces del disfrute sinuano. Los bollos sinuanos, sobre todo los que se elaboran en el medio Sinú, son dulzones en todas sus variedades. Ese toque de sabor les caracteriza y les hace diferentes de otros bollos de la región costeña. Los hay enteros, es decir, con “afrecho”, producto que se logra pasando los granos de maíz por el molino de hierro poroso. Los bollos colados son más refinados en su elaboración porque se elimina el afrecho mediante un proceso de cernido; la textura puede asemejarse a una natilla, con mejor consistencia y sabor, por los toques de sal y azúcar utilizados de manera equilibrada. A los bollos rellenos de ají dulce, queso duro, carne salada de res o de cerdo se les conoce como bollos polocos que, a mi juicio, encarnan el encuentro de razas y cocinas en una vianda propia de la sinuanidad.

Mocarí, un corregimiento del municipio de Montería que dista 10 km del centro de la capital, fue el centro de producción de bollos por excelencia. Sin embargo, hoy vive la ausencia de maíz como cultivo, por los arrinconamientos a los que fueron sometidos los campesinos de la zona. Habrá bollos en Mocarí, pero su factura no es de buena calidad por la escasez del grano, asunto que se suple con harinas de maíz y hasta de trigo. Las restricciones de áreas destinadas a producir cultivos de la economía campesina son un duro golpe a la calidad de los bollos y de otros productos de la parcela.

La col –esa hoja verde con dos tonos, clave en los guisos y pasteles de la región, era figura central de las trojas campesinas, defensas de madera para contrarrestar la presencia libre de gallos, pollos y gallinas–, creció entre cebollines, lechugas desmayadas y habichuelas largas poblando esos tiestos de madera alzados sobre varas, rellenos con tierra negra y cagajón de burro, garantía de vitalidad y frescura. La col sabe a fresca fuerte y amarga. Como sabe la vida hoy, en el Sinú.

El ají dulce, esencia sabrosa de la tierra, es suavemente amargo, sea rojo o verde. El amargo pertenece a una de las gamas de los sabores que, curiosamente, saben apreciar quienes conocen de la cocina y del disfrute de sus sabores. Eso me hace pensar que aquí hubo algo importante en materia de deleite culinario. La “pava

de ají”, nombre que le dan los sucreños, o el “chocho de ají”, como le llaman los sinuanos, es quizá una de las elaboraciones culinarias que involucra variadas técnicas de cocción: envuelto en hojas de bijao o en cepas de maíz pasa directo por las brasas, o se hierve en el agua para eliminar las pieles que protegen su esencia. Esa es la manera de eliminar el amargo intenso del ají que, por su dulce, es amargo.

Eliminar las pieles del ají es una tarea intensa y profunda que realizan mujeres pulcras y eficientes, de naciencia indígena, como el ají. La piel y las semillas, por sus características físico-químicas, aceleran la descomposición, otro elemento que contribuye a su inestabilidad como alimento de la cotidianidad. Por eso, la elaboración del chocho de ají forma parte de las posibles pérdidas de la culinaria local, si no se le acerca a procesos artesanales de transformación que involucren el conocimiento científico del producto y su conservación.

El cebollín vino a estas tierras para quedarse adherido a los guisos de monte, a las sopas cerreras de hueso de res y los sancochos; a los arroces apastelados y a las morcillas dulces o a los pescados adobados con naranja agria y comino. Ya no está en la troja. Está en los mercados populares o en los supermercados, como resultado de cultivos comerciales que, al menos, nos permiten disfrutarle.

De la flora nativa son las grosellas, ciruelas, cerezas criollas, guindas, bledos y peritas de agua, base de conservas en vinagre, en absoluta vía de extinción. Pasaron a unirse al mundo del azúcar, de los clavos de olor y la canela, para convertirse en dulces domésticos de las temporadas de producción. Los jugos de estas “frutillas del trópico” son refrescantes, por su alto contenido de agua y sus ácidos variados, del mismo talante del limón.

Guamas, guanábanas, chirimoyas, caimitos, anones e icacos, son los algodones olorosos y jugosos de la selva sinuana dispuestos a perfumar calores con la ayuda del molinillo. La pepa de la guama podrá estar muy pelada, pero ese algodón tornasolado, casi insípido, fue motivo de pleitos de infancia para distraer cualquier tarde de juegos en las fincas sinuanas. De esos frutos, merece destacarse el color púrpura del caimito, y su recuerdo pegajoso en los labios. Muy dulce en sus partes blancas, casi transparente; sorpresa total de colores que, con la ayuda de la cuchara permitía llegar a los lilas y blancos lechosos en la piel cercana. Las hojas del caimito con su envés de ámbar apagado y verde oliva son la confirmación de la rareza de este fruto. Imagino a los cronistas de Indias con escafandra, sudorosos y peludos, expectantes ante tamañas maravillas.

Zapotes, nísperos y aguacates de carnes aceitosas y de variados dulzores, más o menos acuosos, más o menos firmes, son frutos capaces de provocar grandes

sorpresas al paladar. Ninguno de esos frutos está involucrado en la agricultura comercial. Siguen creciendo en el campo con la libertad de quienes les siembran, con la única esperanza de llevarles a los centros poblados cuando la naturaleza aflora y cuaja sus frutos.

Mameyes, mangos, guayabas, marañones, corombolos, tamarindo, corozo, mamones, papaya y coco, pertenecen al grupo de frutas que, transformadas en jaleas, conservitas, almíbares, espejuelos y pastas, cuya elaboración es asunto de mujeres entradas en edad, son fuente de ingresos de muchas familias. En el Sinú, estas piezas de su culinaria se encuentran en las tiendas de esquina o el comercio especializado, donde se ofrecen los productos del campo. Esta nueva modalidad de comercio es un acicate para los golosos locales y para esa población de foráneos que se asentó en el Sinú.

De la economía campesina

El establecimiento de cultivos, como garantía para la provisión de los alimentos de las poblaciones que habitan la región, está asociado al papel de la parcela campesina; la tierra labrada con azadón y sembrada a chuzo, regada por las lluvias que se desatan entre abril y octubre, permiten la llegada a los mercados locales de plátanos, yuca, ñame, ahuyama, batata, maíz, calabaza, arroz, frijoles y coco. De igual forma llegan ajíes, coles, berenjenas, candía, tomate y cebollín. Y la inmensa variedad de frutas que se siembran en pequeñas cantidades que, sumadas, inundan los mercados en las temporadas de producción de cada una de ellas.

En la mediana y la gran propiedad de la tierra acometen también la siembra de hortalizas, frutales y los productos de la despensa sinuana como base del gasto de los cuidanderos y las familias propietarias; los excedentes también ingresan a los mercados locales.

El deterioro de la economía campesina, ocasionado por las presiones sobre la pequeña propiedad; la dificultad de acceso al crédito; la escasa aplicación de técnicas de mejoramiento de cultivos; la adopción de la ganadería como actividad principal, articulada a la oferta de crías a los medianos y grandes productores; la nula formación técnica en las labores del campo; el modelo educativo implementado en las zonas rurales; la edad joven del núcleo familiar; la ausencia de organización de los productores para la comercialización, y el afán por lograr mejores condiciones de vida, asociadas a la prestación de servicios públicos, sociales y comunitarios con la ciudad como objetivo, son, entre otras razones, las claves para entender los problemas futuros de seguridad alimentaria que, hasta ahora,

mantiene la parcela campesina, y los riesgos a los que está expuesta la culinaria local.

La fauna

La fauna nativa asociada a la selva y a las llanuras sinuanas, a los ríos, arroyos y ciénagas, y a los estuarios marinos, fue abundante hasta el momento en que el hacha paísa arrasó la selva e instauró la ganadería en el valle del Sinú.

Dantas, ponches, venados, armadillos, conejos, saínos, tapires, ñeques, guaritinajas, hicoteas, iguanas, morrocayos, micos, babillas, barraquetes, pisingos, pava-congas, paujiles, cocás, guacharacas, cacuchos, charúas, cacós, galápagos, moncholos, bagres, barbudos, bocachicos, pavos, patos salvajes, sierras, meros, sábalos, camarones y ostras, hicieron parte de la alimentación de los primeros grupos de pobladores zenúes que habitaron las tierras de la región.

Doña Francisca Baptista de Bohórquez, la conquistadora, trajo a estas tierras cerdos, gallinas y reses, cuya crianza difundió entre indígenas y mestizos ubicados en la zona del medio Sinú. Más tarde, en los confines de la llanura sinuana, un grupo de empresarios norteamericanos criaron cerdos introduciendo en la región razas distintas a las del cerdo ibérico. De esta manera, se multiplicó la abundancia de productos para llevar al fogón.

Los patrones alimentarios

En la región del Sinú, la naturaleza ofrece suficientes materias primas para preparar los alimentos provenientes de los ríos, quebradas, arroyos y ciénagas; de la tierra inculca, y del mar. El paso de la extracción de materias primas para la elaboración de alimentos hacia la provisión de estos, mediante el desarrollo de la agricultura y la ganadería comerciales, significó una importante variación del patrón alimentario.

La caza o la pesca de animales, fuente de proteínas para el cuerpo, era sometida a procesos de ahumado muy lentos con el propósito múltiple de preservarles, obtener las sales naturales y digerirles mejor. Para ello, se usaba el fogón y las empalizadas, donde se alojaban las piezas de carne de animales. Dependiendo del lugar de habitación y el desarrollo de los ciclos biológicos, podían primar los peces como fuente de alimentación, siempre acompañados por tubérculos, como ñames, yucas y batatas. Generalmente, los procesos de poblamiento ocurrieron en las orillas de ríos, ciénagas y mar, por lo que es válido asegurar que los primeros patrones de alimentación tenían como eje los peces de mar y de río, y toda la fauna

anfibia de la Ciénaga Grande de Loricá, como babillas, hicoteas, galápagos, pisin-gos, barraquetes, patos en tránsito por estas tierras y pavos, entre otros.

Con la aparición de la sal, que en principio los zenúes poco manejaban, se introducen procedimientos como las salazones y asoleados de animales de monte, gallinas y otras aves como las cocás o gallinas africanas. Todos estos productos de conservación elemental se mantienen en la mesa sinuana. Con las salazones se inaugura otro patrón de alimentación, en el que permanecen los peces de río, siempre condicionados a los ciclos biológicos de reproducción, cuando la abundancia obliga a preparaciones que garanticen su conservación. Los acompañamientos de esta dieta son las vituallas o panes, como se llamaron las yucas, los plátanos verdes y amarillos o las batatas, directamente puestos sobre las brasas. Durante esta etapa se usan hojas como bijaos, plátano y maíz para llevar al fogón carnes y vituallas.

Los hervidos son procedimientos de cocción que suponen el establecimiento permanente del fogón y el uso de hierbas y tubérculos; el maíz y otros productos de la huerta casera resultan vinculados a estas cocciones, como ocurre con el achiote y el ají dulce. De ahí provienen sopas y hervidos, libres de grasa animal o vegetal procesada.

La presencia de los guisos supone la incorporación de la manteca, bien sea de corozas o de cerdo, la pintura del achiote y las hortalizas campesinas como la col, el ají, el tomate, la berenjena, el limón, el cebollín, la zanahoria, el ajo y la cebolla, estas últimas procedentes de otros mercados regionales de diversas zonas del país. Las hierbas aromáticas no forman parte de la cocina de la región sinuana. Más bien hacen parte de calientillos para espantar gripas o dolencias físicas de fácil recuperación.

Las frituras muestran la absorción de patrones alimentarios externos asociados con la presencia negra, producto de la esclavitud o de los contactos con el Caribe insular. Por supuesto que la manteca de cerdo ya había ganado espacio en la cocina local.

En la dieta sinuana, gallina, pavos, patos y cerdo se usaron con profusión antes de que la carne de res se entronizara de manera definitiva en la cocina local. La cría de estos animales estaba asociada a la parcela y a la finca ganadera de viejo y nuevo cuño. Los sancochos, arroces, pasteles, guisos, viudas y ahumados poblaron las mesas de ricos y pobres como parte de la jornada de trabajo, en las fiestas tradicionales, en los festejos familiares o en las atenciones de amigos y compadres.

El cerdo adquirió mucha importancia en la cocina regional; la manteca del cerdo fue la base de arroces y frituras del mismo cerdo; este es el preámbulo del resultado

de la matanza, del caldero rebosante de asaduras, chicharrones y costillas que, con yucas y tajadas verdes de plátano, son la espera perfecta de un arroz apastelado. La cabeza del cerdo ahumada aguardará otra ocasión de comida abundante; las morcillas dulces esperarán un desayuno trancado. Piezas magras saladas darán gusto propio a ajiacos sinuanos; los perniles sobados con ajo, comino, pimienta y naranja agria tendrán otra ocasión de disfrute. El tocino y los magros de las paletas, el lomo y las costillas quedarán atrapados en hojas de bijao como pasteles de arroz. Codillos, rabo y otras partes del puerco pasarán por humos, soles y ollas como alentadoras viandas del trabajo o la fiesta.

Con la primera introducción de la ganadería vacuna se elaboran quesos y sueros cuyos resultados culinarios en la cocina sinuana tienen sello particular. Quesos duros, salados, biches, picados, quesitos amasados del día y sueros ligeros, espesos, ácidos y menos ácidos dependiendo del lugar donde se elaboran. De los restos o sub-productos del queso existen los sueros suaves, utilizados en la elaboración de picantes que, mezclados con vinagres, ajíes dulces, pimienta de olor o de Jamaica, ajo y cebolla, son deleite en mesas de frito, caldos y sancochos, énfasis de picante que, sumado al calor de los caldos saca calores y prepara para la siesta del trópico. El queso estuvo presente en la dieta campesina en desayunos y cenas, acompañado de plátano y yuca asados.

La carne vacuna amplió el consumo de materias primas claves en la preparación de platos centrales o “liga”, como le llaman en el campo a la proteína de desayunos, almuerzos y comidas. La mayor oferta de carnes de res, basada en el auge del negocio de la ganadería, permitió a la mayoría de la población el acceso al consumo de esta carne. Trabajos como el de Gloria Isabel Ocampo, “La instauración de la ganadería en el valle del Sinú: caso de Marta Magdalena”, permiten asegurar que la dieta de los trabajadores del campo se fundamentaba en el consumo de carne de vacuno, en este caso, por el aprovechamiento que se hacía de reses accidentadas o descartadas, o por el uso de los sub-productos de los vacunos, como leche, queso y sueros.

La producción de aves de corral y cerdos no adquiere la importancia o acogida como actividad productiva de escala. Permanece como apoyo a la producción pecuaria, en el caso de los campesinos; se constituye en los ahorros y la alternativa de ingresos mientras se completa el ciclo de cría ganadera. Para los medianos y grandes propietarios se asocia al consumo familiar. Comer gallinas, pollos y cerdos era normal y frecuente para las gentes del campo; en tanto que para los ciudadanos este tipo de consumo se volvía especial, casi siempre asociado a celebraciones. De

ahí la frase “¿quién pidió pollo?” para expresar lo costosa de una cuenta en un restaurante, que hizo época en las décadas de los cincuenta y sesenta del siglo pasado.

Los campesinos sinuanos consumían carne de res cuando podían llegar a los mercados de domingo a adquirir alimentos manufacturados como café, sal, azúcar, harinas, aceites, y productos agrícolas de otras procedencias, como cebollas, ajos, zanahorias y repollo, entre otros. La carne de res preferida para el consumo era aquella apropiada para salazones, teniendo en cuenta la carencia de energía eléctrica y, por tanto, de aparatos de refrigeración; costillas, ubre, bofe, pecho, eran las piezas predilectas para salar y asolear que luego se convertían en sancochos, viudas y frituras.

En los centros poblados urbanos, como Montería, Cereté y Lorica, se accedía al consumo de carne de res en los mercados centrales; existían mataderos municipales donde se realizaba el sacrificio del ganado. En la medida en que la población crecía, las condiciones de higiene del sacrificio disminuían. El consumo de carnes era llamado de carnes frescas, es decir, sin ningún proceso de maduración. La salazón era el único procedimiento de “larga vida” que estaba a la orden del día; además, diariamente se acudía al expendio de carnes a comprar las *provisiones* de cada día. La inestabilidad del servicio de energía eléctrica y la escasez de medios de refrigeración, para la mayoría de la población, eran razones para la práctica cotidiana de la compra.

Las prácticas agrícolas de la modernidad, como el algodón, el sorgo y el maíz seco, promovieron el uso de pesticidas que, en el caso de las grandes extensiones de siembra, impusieron la fumigación aérea, que sumada al uso de fertilizantes químicos generó cambios severos en los ciclos de reproducción de los peces de río, afectando su supervivencia. A ello habría que agregar las presiones sin límite sobre cuerpos de agua como las ciénagas, objetivo de los dueños de tierras para ampliar la propiedad, y la alteración de los cursos de arroyos y aguas de escorrentías de monte para evitar inundaciones en las áreas de cultivo, circunstancias que produjeron grandes modificaciones en los ecosistemas de la geografía sinuana, cuyas consecuencias mayores recaen en la pervivencia del bocachico en las ciénagas y en el río Sinú. Urrá fue la estocada final.

Esas circunstancias motivaron la desaparición del bocachico de la mesa cotidiana sinuana. Su consumo está condicionado al período de desove, cuando aparecen ejemplares de buen tamaño en el caño de Betancí, que conduce agua del río Sinú a la ciénaga de Betancí. La escasez de bocachico parece encontrar reemplazo en las prácticas piscícolas que se realizan en jagüeyes, estanques y jaulas.

Con los animales de monte ocurre un fenómeno similar. La ampliación de la frontera agrícola hacia el sur de la región, primero presionada por la extracción de madera, luego por la siembra de pastos y, en estos tiempos, por las prácticas de cultivos ilícitos, dejan al descubierto la disminución de la fauna del bosque o de la selva húmeda del Parque Nacional Natural del Paramillo. Los habitantes de esas zonas, donde la vida se torna aún más difícil, hacen uso de la caza como modo de supervivencia, por lo que aún es posible encontrar en los mercados de Montería ejemplares de armadillo, guartinaja y ponche ahumado.

De esta manera, se puede entender el predominio del pollo de cría industrial y la carne de res y de cerdo en la dieta sinuana del monte y de la ciudad, con la presencia esporádica de pescado de mar y de río, y de gallina criolla y pavo.

Los platos de la cocina sinuana

Los desayunos que se consumen en el campo están asociados al gasto de energía que imponen las labores de la ganadería y la agricultura. Su composición muestra la presencia de carbohidratos representados en yuca cocida, ñame, plátanos, ahuyama, casabe, bollos de maíz blanco o amarillo; proteína vegetal como el ajonjolí con sal; proteína animal como suero, queso, carnes y huevos. Sin embargo, la mermada economía de los pobres del campo redujo a vitualla cocida, arroz amaneado y café con leche y queso la primera comida del día.

Las variaciones de los desayunos de monte, que son rituales conservados por los dueños de fincas, incluyen los huevos fritos en suero y los huevos cocidos con chocho de ají, las costillas de cerdo fritas, los chicharrones con bollo, el “cabeza de gato”, el bistec sudado con cebolla y tomate, y el hígado encebollado con yuca harinosa. Los revoltillos se preparan con huevos y algo más; desde la simple elaboración con cebolla y tomate, hasta la más elaborada receta con carne “ripiá”, pasando por moncholo ahumado, bledo, criadillas o “bolas de toro”, de cacó, chicharrón, chorizo, espinacas criollas, galápago, habichuelas largas, sesos, tomate con berenjenas, y también de babilla ahumada, han perdido protagonismo en los desayunos sinuanos de la ciudad.

Para la hora del almuerzo las preferencias de antes se daban alrededor de un higadete, la viuda de carne salada y bocachico, los guisos de gallina, los ajiacos de cerdo salado, los sancochos, el bocachico relleno con verduras, la posta negrita, el guiso de pato o de pavo y el arroz apastelado, por mencionar los más apetecidos en la región.

El sancocho de siete carnes es el símbolo de la abundancia de la cocina sinuana.

La carne de res está presente en fresco y salado: costillas, ubre, masa de frente, y pecho abierto, salado y asoleado. Del cerdo fresco, las costillas; del mismo cerdo el salado de la masa de pierna, y del ahumado, la cabeza. Gallina criolla, ojalá con huevera, pavo o pato. Yuca harinosa, plátano maduro firme, plátano verde, ñame, ahuyama y maíz cocidos sin perderse en el caldo, y col criolla, cebollín, ají dulce, cebolla roja y especias como el comino y la pimienta de olor y un toque de achiote. Debe acompañarse con arroz amarillo del achiote, algo de verdura del patio y las menudencias de las aves. En el monte, la mesa se vestía con hojas de plátano y las vituallas se disponían ordenadamente en montoncitos de cada una; igual se hacía con las carnes. El servicio de la mesa podía hacerse con platos de peltre, muy floreados, para la sopa, y cucharas de totumo. Cada comensal servía pequeños montículos de la vianda en su respectivo lugar. Siempre habría tapitas de limón y suero picante para añadir más fuerza, según el gusto de cada quien.

Las viudas son elaboraciones culinarias con alta inversión de tiempo. Gallina deshuesada, cerdo magro abierto y carne de pecho o masa de frente, previamente aliñadas con especias, como el comino, la pimienta de olor y la pimienta picante, tostadas y molidas en el mortero. Los aliños podían reposar dos o tres horas previo a la salazón que, antes de la existencia de la refrigeración, podía tardar dos días. Esta versión de la viuda, de la más alta elegancia culinaria, está perdida en la memoria de las nuevas generaciones de sinuanos. Quizá la práctica del deshuesado se refundió con la pérdida de contacto con Cartagena y el Caribe insular y continental, para pasar a la cocina simple de influencia paisa; o quizá se rompió el proceso de formación de mujeres del servicio en prácticas de cocina más refinada, cuando murieron matronas y amas de llave de larga vinculación con las familias de la élite local. Los descendientes de esas mujeres del servicio doméstico buscaron mejores oportunidades con el estudio y la profesionalización en otros oficios, más alejados del campo o del servicio doméstico.

Las versiones que aún se conservan de las viudas son la viuda rica, que se prepara con queso y verduras, y la viuda pobre, que solo lleva tomate, cebolla roja y ají dulce. Se llaman viudas porque son los únicos platos de la cocina sinuana que no tienen acompañamiento de arroz. Las vituallas, es decir, plátanos, verde y amarillo, yuca y ñame, son su acompañamiento. Suero y chocho de ají son las salsas propias de esta vianda. La preparación es al vapor. En la olla habrá un espacio que, en el monte, se hacía con palitos; luego se disponen las carnes y al final las vituallas tapadas con una hoja de bijao. Las viudas son platos apropiados para el almuerzo, cuya digestión exige siesta. En las Fiestas del Porro de San Pelayo suelen convertirse en

desayunos trancados para resistir el embate del ron que acompaña una fiesta que se inicia en la madrugada.

Los pasteles de arroz o de masa evocan diciembres y fiestas de toro. Son la elaboración culinaria con mayor inversión de tiempo. En ella participa un gran número de personas, mujeres siempre, que dedican su tiempo a sazonar el arroz con un día de antelación, con manteca de puerco, vinagre y achiote. Las hojas de bijao adquieren protagonismo en este plato. Serán lavadas y desvenadas, casi con el mismo cuidado con que se rasga la vena de la caña flecha, con la que se elaboran las trenzas del sombrero *vueltia'o*. Esa labor es importante para evitar que la hoja se rompa al envolver el pastel. Luego, se cortarán las carnes: gallina, cerdo y carne de res, dentro de la más pura tradición del pastel. Habrá otros rellenos como bocachico.

Pero el rey del pastel sinuano es el de tres carnes. El guiso de un buen pastel debe elaborarse con ají dulce, cebollín, col, cebolla roja, ajo, zanahoria, habichuelas largas y especias como la pimienta y el comino, tan suavemente condimentados que no sobresalgan en su sabor. Las piezas de carnes utilizadas son las alas de gallina, muslos panchos o pechugas; tocino, masa o costillas de cerdo y trozos de masa de frente. Cada vianda será guisada por separado; los jugos de esos guisos humedecerán el arroz precocido, que será lustroso por los trozos de tocino incorporados en el envuelto. Habrá verduras picadas en fresco para colocar encima del montaje del pastel, que se inicia con unas cucharadas de arroz como base. Encima se dispondrán las carnes, luego se bañarán con el guiso y al final se dispondrán trozos de ají, cebolla roja, cebollín, rodajas de berenjenas arropadas por una hoja de col. Cuando se cierra el paquete de sabor, que a mi juicio es el más intenso del Caribe, una cinta de bejuco garantiza el cierre hermético del arroz sazonado y las carnes con sus jugos, antes de que ocurra la gran sorpresa de los comensales. Dulce suave, sal, especias, amargos tranquilos y vinagres excitantes son la combinación completa de sabores que contiene un pastel. Disiento de la semejanza del pastel como paella envuelta. Él es cocción de días, ella de momento.

Los bollos polocos son masas tiernas de maíz rellenas de carne o cerdo salado, o ajíes dulces, o huevas de bocachico. La masa no requiere la sazón de carnes, como ocurre con una hayaca o pastel de masa de maíz. La delicadeza del maíz tierno, con un punto de sal y azúcar, recibe toques de carnes previamente guisadas, sin sus jugos. Envueltos en las hojas de la mazorca, pasan al fuego suave de las brasas de leña. Sabor a humo de leña, a maíz, a hojas y sus rellenos, son delicadas ofrendas de fogones de indígenas e hispanos.

El mote de palmito es un clásico de la Semana Santa sinuana. Recuerdo, con afecto inmenso, el día de mi infancia en que Benjamín Puche Villadiego me permitió reconocer por qué comíamos en esa época determinados platos. Contaba Benjamín cómo era el ciclo biológico de los ecosistemas del Sinú de selvas, ciénagas y llanuras.

Con las lluvias se germinaba e iluminaba el campo; y el verde de árboles y praderas se tornaba más intenso; los penachos de la palma amarga se erguían en brotes biches de palma. Esos brotes eran descuajados de la palma, un rollo amarillento del que se extraía un trozo tierno, blanco, del tallo. Con las palmas del cogollo se elaboraban los ramos del ceremonial del Domingo de Ramos. Cotidianidad de la cocina de temporada y tradición religiosa de la pasión cristiana por venir. El rollo blanco se sometía a un proceso de picado muy menudo que luego se sumergía en limón para evitar el amargo y la oxidación. Con ese picadillo de tallos de palma aderezado con cebolla, ajo y ají dulce, se elaboraba una sopa espesada con ñame, llamada mote de palmito, sopa de Viernes Santo. No lleva queso. Todavía las vacas, a esa altura del invierno reciente, no producen mucha leche para elaborar quesos.

El arroz de molongo es un clásico en extinción, por aquello de que es un gusano producto de la palma de vino o amarga que se extrae antes de la Semana Santa. Por fortuna, existe un registro de elaboraciones con molongo en un libro de cocina editado por El Túnel denominado *Cocina criolla cordobesa*, de Carlos Morón Díaz y Cristina Galván, en el que se cuenta que del gusano se elaboran motes con moncholo, y que también se consumía frito. La verdad es que nunca en mi existencia supe de este plato. Habría que probarlo. Será tan exótico como las hormigas de los Santanderes, que mi padre me enseñó a apreciar.

La hicotea guisada está en problemas por la prohibición de caza decretada por las corporaciones regionales, administradoras de los recursos naturales renovables y no renovables. Me temo que el papel de dichas corporaciones no es eficiente. Si los cuerpos de agua del territorio sinuano están sedimentados, al punto de que existe presión sobre las tierras bajas de propiedad de la nación, es porque los flujos naturales de sus aguas están obstruidos, causando que la población de la fauna nativa se disminuya, y lo que es tradición del comer se convierta en riesgo, mas no la agresión sobre el medio natural. Ahora bien, si la gente pobre se alimenta o supervive de los aportes del medio en determinados ciclos, ¿por qué estas corporaciones no desarrollan paquetes de investigación para la cría en cautiverio de esas especies o decretan vedas con juicio, y les enseñan a los nativos a conservar los animales anfibios o de monte? El decomiso no evita el desastre, más bien lo agrava.

De todos modos, una hicotea guisada supone un procedimiento previo de aliños para disminuir los sabores fuertes de especies que habitan en esos fondos de fangos y de tierra mojada. Con limón, ajo, cebollas y especias asimiladas por la cocina del Sinú se bajan los sabores duros de las aguas lentas. Después, es asunto de guisar con vino blanco o zumo de coco y verduras propias o asimiladas en la región, tan normales como la zanahoria. Existen versiones sofisticadas de la hicotea con alcaparras y aceitunas, apropiadas para esas carnes blancas y tiernas.

Las variadas maneras de preparar bocachico están recogidas en el libro citado de Morón Díaz y Galván. La preparación básica para la conservación de este pez de río es la salazón. Sin tripas y abierto por las aletas dorsales, se unta de sal la pulpa naranja del bocachico, conservando las escamas para evitar su descomposición. Con esta presentación se elabora la viuda de bocachico; el bocachico “salmoneado”, el relleno ahumado y sin escamas, las sopas de harina de bocachico, el revoltillo, el pastel de bocachico y las sopas de mandinga. Con el bocachico arrollado, técnica utilizada para romper las espinas, tipo horqueta, de este pescado, se elaboran platos como el escabeche sinuano de bocachico, en guiso con coco, a la parrilla, cubierto a la sinuana, a la majuana, frito, guisado a la sinuana, sopa de bocachico; con las hueveras se elaboran bollos polocos.

Las recetas de bocachico abierto muestran distintos grados de salazón, asoleamiento o ahumado. También se consume en fresco, como es el caso de la receta del “salmoneado”, cuyo nombre me parece un invento montuno, pues se trata de un proceso lento de cocción de más de doce horas al que se agrega un poco de vinagre o salmuera suave, cuyo propósito es eliminar las engorrosas espinas de su esqueleto.

El vinagre también está presente en el escabeche de la temporada de Semana Santa; en abundante vinagre natural se disponen las postas fritas de bocachico arrollado, durante 24 horas, con condimentos como la pimienta de olor y verduras. La espina desaparece totalmente. Este plato se acompaña de arroz con coco.

Merecen especial comentario las recetas que involucran huevos y harina para formar una crema ligera que se adhiere a las verduras, relleno del bocachico ahumado y con escamas, que se pondrá al fuego, envuelto en hojas de plátano o bijao. En esa misma crema se capotean postas de pescado arrollado que irán a la manteca para freírlas. A esa preparación se le llama bocachico cubierto.

De las sopas se destaca la majuana, un tipo de mote con ñame, yuca y plátano verde con frijol criollo (el de la cabecita negra) y verduras, las del compuesto; con parte de la sopa se hace un mote al que se añade zumo de coco y las postas del pescado.

La sopa de mandinga toma el nombre del ahumado profundo del pescado, cuya piel se torna tan negra como el ángel-diablo de la tradición africana. La mezcla de vituallas es de ñame y plátano maduro, sazonado como saben hacerlo las mujeres del Sinú; a esa sopa, también del grupo de los motes, se añade el pescado desmenuzado.

Existen dos versiones del sancocho de bocachico: el que se elabora con las postas frescas ligeramente salteadas con las verduras, y la elaboración con postas fritas. En ambos casos habrá que evitar que estas se rompan en la cocción. El riesgo es menor cuando se trata de bocachico frito.

Por último, cuando se trata de guisos, podrá añadirse zumo de coco o manteca de cerdo con achiote. El arroz con coco y el plátano maduro asado son frecuentes compañías de estos guisos intensos de condimentos y verduras.

A manera de conclusión

Los cambios en el patrón alimentario de la región están relacionados con momentos de abundancia y escasez de la oferta del medio natural, condicionado por las alteraciones en los ciclos biológicos, provocados por la intervención del hombre.

En la subregión cordobesa del Sinú existen procesos de intervención del hombre sobre el medio natural que ocasionan cambios en los patrones alimentarios de sus habitantes. La relación entre el patrón alimentario y la intervención extractiva y la productiva presenta momentos que se pueden ordenar de la siguiente manera:

- La intervención ilimitada del ecosistema por la explotación incontrolada de la madera del bosque nativo, realizada por compañías norteamericanas y francesas, generó escasez de productos del bosque, base de la cocina de monte (ahumados, horneados en la tierra y guisos) como la guartinaja, el manao, la danta, el puerco espín, el ponche, el armadillo, el venado, el saíno, el tapir, el barraquete, el pisingo y la babilla, entre otros.

- Los nuevos patrones de explotación de la tierra y la articulación a la economía local de los árabes, sirios, libaneses, palestinos, y antioqueños, influyeron en los cambios del patrón alimentario por el consumo de carne de vacuno en la alimentación del sinuano.

- La variación del curso normal de las aguas de las márgenes derecha e izquierda del río; las prácticas de control de plagas de los cultivos comerciales; la pesca con artes inadecuadas, y la construcción del proyecto hidroeléctrico de Urrá alteraron las características bióticas de las áreas de los ríos, quebradas, arroyos y ciénagas,

con la consecuente disminución de alimentos provenientes de esos cuerpos de agua, como el pez emblema de la región: el bocachico.

- Las prácticas agrícolas comerciales, fundadas en las exigencias de los mercados nacional y externo, alentaron a los campesinos a realizar prácticas agrícolas orientadas a la combinación del pancoger con las demandas del mercado. Estas circunstancias provocaron el abandono de cultivos asociados a la cocina local, como la batata, la ahuyama, la candia, el guisante, el ají dulce, el cebollín, la berenjena, el maíz negro y amarillo, los frijoles caupí y negro, y el plátano cuatro filos, entre otros; así como el abandono del cultivo de las hortalizas y de la huerta casera.

- La ausencia de procesos de transformación artesanal o manufacturada de los productos básicos de la culinaria criolla impiden el acercamiento de los consumidores locales o nacionales al acervo culinario criollo.

- La imposición de un patrón alimentario “global” basado en la oferta de productos alimenticios de supermercado, reforzado por la influencia de los medios de comunicación masivos como la televisión, contribuyen de forma desigual con la sostenibilidad de un patrón alimentario auténtico fundado en la comida fresca.

Las manifestaciones actuales de las variaciones de los patrones alimentarios de la cocina del Sinú en los grupos sociales dominantes y dominados se expresan de la siguiente manera:

- La cocina de los grupos socioeconómicos altos, de origen sinuano, mantiene los patrones alimentarios de la cocina de la abundancia, tanto en el uso de la variedad de los productos como en la tendencia a la generosidad con los comensales, sostenidos por la capacidad económica para adquirir ingredientes nativos escasos. Un elemento importante dentro de este grupo es la satisfacción que produce en el anfitrión la utilización de la cocina de la tierra como expresión de afecto y amabilidad ante propios y extraños.

- La cocina de los grupos socioeconómicos débiles reduce el uso de elementos sustanciales del patrón alimentario tradicional, ocasionado por la escasez de los recursos naturales y el estancamiento de la economía campesina.

- La cocina de los grupos socioeconómicos de reciente vinculación con la región involucra patrones alimentarios nativos en proceso de descomposición, por la pérdida de los modos de cocinar de la población nativa de origen campesino, vinculado al foráneo, a través de la prestación del servicio doméstico.

Comida, cuerpo y carnaval en Barranquilla¹

RAMIRO DELGADO SALAZAR

*A Inés Salazar de Delgado, a Horacio Delgado Franco,
a Heliodoro, Elsie, Mariela, mi familia de sangre y mi
familia costeña.*

*A la ciudad de Barranquilla, a los diversos grupos
y a su gente que amablemente me abrieron su mundo
para pensar el Carnaval y sus sabores.*

*A ese ser que hace parte vital de mi sueño de la vida,
del amor, de la paz, la pasión y de la opción
de soñar y luchar para construir y vivir.*

1. La presente ponencia realizada para el IX Congreso de Antropología en Colombia, julio 19 al 22, Popayán, es parte de los resultados de la investigación “Carnaval de Riosucio y Carnaval de Barranquilla. Perspectivas de la Antropología teatral de dos fiestas religiosas en Colombia” (1996-1999), financiado por Colciencias y la Universidad de Antioquia: CODI, INER, Departamento de Antropología. En dicha investigación participé como director de la etapa Barranquilla en compañía de Aníbal Parra Díaz, Ana María Tamayo Duque y Lina María Villegas Hincapié como auxiliares de investigación y encargados de los ejes de la danza y la indumentaria. El texto fue publicado en el *Boletín de Antropología*, vol. 14, n° 31, pp. 23-60. Medellín: Universidad de Antioquia (2011).

Introducción

Dentro del variado espectro de fiestas, entendidas estas como “la celebración regular (y regulada) de un rito” (Maldonado, 1975: 347), el carnaval tiene un sentido particular como fiesta o ritual: “el carnaval hay que considerarlo como la fiesta por excelencia [...]. Significa la fiesta popular por antonomasia, donde cada persona se transforma en *protagonista*” (López, 1992: 134). El lugar central que ocupa en la vida de los barranquilleros y la multiplicidad de eventos significativos que en él se realizan, hablan de la importancia del Carnaval de Barranquilla para sus habitantes; en él se viven diversas formas de incorporarse y de participar, es decir, de ser sus protagonistas y de hablar en términos de “ser carnalero” y de “ser barranquillero”. El carnaval es una celebración en donde se siente y se vive una participación mayoritaria de la gente barranquillera y de quienes llegan a la ciudad al Carnaval, de tal forma que ese lugar que ocupa en la vida de la gente, hace que se pueda pensar la relación con el concepto “de la fiesta por excelencia” de Maldonado.

El Carnaval de Barranquilla permite pensar en él como una celebración colectiva, en la que diversos grupos y personas se congregan en la ciudad para su preparación y realización. Según Maldonado, es en este proceso de circulación de energía comunicativa entre los grupos y los individuos en el que se da lo comunal, lo fundamentalmente *comunitarizante* (1975: 286) de la fiesta. En este sentido la frase “quien lo vive es quien lo goza”, con la que se identifica el Carnaval, acentúa los referentes de expresión vital y del goce comunitario que se comparte y, a su vez, acentúa los referentes colectivos y de expresión de energía social propios del carnaval.

A partir de las múltiples comensalías que se dan en los diversos momentos del carnaval, los protagonistas se incorporan a él, al igual que lo hacen desde la indumentaria y las danzas. “La fiesta es el tiempo del exceso; pues bien, el exceso ahora reaparece, pero en esa forma desmesurada de alimento, de vino, etcétera, que es ofrecido, recibido y vuelto a ofrecer” (Maldonado, 1975: 285). Tanto para Van Genep (1986), como para Maldonado (1975) y Caro Baroja (1984) el acto de comer permite congregarse y fortalecer el sentido comunitario haciendo de los rituales, las fiestas y específicamente de los carnavales, el escenario por excelencia en que se da la comensalía. A su vez, el mismo Caro Baroja complementa: “el carnaval es el tiempo contrario al ayuno, en el que la gente come de manera desconsiderada” (1980: 101). El presente análisis del Carnaval de Barranquilla brinda un panorama de la comida en el proceso de preparación del mismo y de su realización.

Metodológicamente, la investigación abordó dos grupos de protagonistas del Carnaval de Barranquilla: un primer grupo con integrantes de la Cumbiamba

la Revoltosa, del Congo Grande, de la Corporación Cultural Barranquilla, del Grupo Bambazú y de la comparsa Disfrázate como quieras;¹ y un segundo grupo compuesto por protagonistas del carnaval no pertenecientes a grupos, los cuales a veces son llamados público, espectadores o hacedores del carnaval.

En este sentido se definieron dos etapas para el análisis de la comida en el carnaval: la primera, la de la preparación y los precarnavales y, la segunda, la realización del carnaval propiamente dicho, precisando en este último la Batalla de Flores y la Gran Parada, dentro de los cuatro días centrales del evento.

En esta contextualización es importante referir las coordenadas espaciales de este acercamiento en las que se pasa de la casa² a la calle, de la calle al barrio, y de ahí a las grandes avenidas como territorios en los que se realiza el carnaval y donde por ende se dan sus rutas y recorridos en la ciudad; esta localización de la celebración permite pensar en el proceso de significación territorial que otorga la fiesta a los escenarios en los que ella se desarrolla y, específicamente en este análisis, el lugar que ocupa la comida en los “circuitos ceremoniales y festivos” (Bolívar, 1994: 165) que se dan en el Carnaval de Barranquilla. En este mismo sentido, el carnaval permite una articulación de lo privado, de lo interno y propio, con lo colectivo y comunitario, con lo público; de este modo se definen los territorios en los que se vive el carnaval, y hablamos de una territorialización del mismo.

En primera instancia, este texto presenta un marco de referencia para el análisis del Carnaval de Barranquilla y el universo de la comida desde la antropología de la alimentación y del ritual; en segundo lugar se hace un análisis de la preparación para el carnaval y el lugar de la comida en ese momento y, por último, se hace un acercamiento a los cuatro días centrales del evento a partir de la comida.

La antropología de la alimentación y del ritual como marcos de referencia para el análisis de la comida y el Carnaval

A través del acto de comer y los distintos momentos del proceso de hacer el Carnaval de Barranquilla, la comunidad barranquillera se incorpora a su realización

1. Estos grupos responden a la selección de grupos participantes en el Carnaval de Barranquilla hecha para la investigación, los cuales fueron abordados desde el contexto de la danza y de la indumentaria.

2. Tanto el concepto de *casa* como de *calle* provienen de las reflexiones de Roberto DaMatta sobre el carnaval en el Brasil, y se desarrollan a su vez en relación con lo “familiar”, “lo afín y de la misma naturaleza” junto con el mundo de lo que “ocurre fuera de la familia”, el mundo “real” (1984: 232 y 245).

y se vuelve protagonista del mismo. El presente capítulo muestra algunas de las especificidades que tienen las relaciones entre comer y hacer el carnaval.

A lo largo de la historia de la disciplina antropológica, tanto el tema de la alimentación como el del ritual han sido de permanente preocupación teórica y metodológica y, a su vez, ambos contextos culturales se han interrelacionado, siendo tema de investigación constante por las diferentes escuelas de pensamiento; los actos de comer y o de realizar un ritual forman parte de la vida cotidiana y de la vida festiva de una sociedad, en este caso específicamente de la ciudad de Barranquilla y su carnaval. Si bien se ha ido construyendo un campo del conocimiento alrededor de los conceptos de *alimentación y comida*, esta propuesta opta por los de *antropología de la comida y universo culinario*, resaltando el uso del concepto comida a través del cual se permite entender un sentido, un significado, una visión particular cultural de la necesidad fisiológica de la alimentación. Julián Estrada, en su trabajo sobre la comida en Antioquia y en la perspectiva de proponer una conceptualización, comenta:

El universo culinario es una categoría que la conforman todos aquellos elementos, conceptos y acciones enumerados así: utensilios, técnicas de cocción, técnicas de almacenamiento; naturaleza de los productos (animal, vegetal, mineral); costumbres (origen, mantenimiento, desaparición); áreas donde se preparan los alimentos (estructura física, función social); tradiciones orales y escritas; recetas; supersticiones; restricciones (religiosas y sexuales); contexto socioeconómico y geografía; mercados; comercio y distribución de los alimentos; estudios dietéticos; industria alimenticia; establecimientos de consumo (bares, restaurantes, cafés); y actividades protocolarias y ceremoniales, sus orígenes, formas, difusión, aceptación y rechazo, su historia, simbolismo y repercusiones e incidencias en la organización social (1982: 13).¹

En la anterior conceptualización, encontramos un amplio espectro en el que la comida se ubica en la vida de las sociedades, permitiendo esto usar el término “universo de la comida”, el cual incluye la ingestión de lo sólido y lo líquido dentro del acto de comer, perspectiva retomada para esta investigación.

1. Si bien encontramos en esta definición de Julián Estrada una amplia gama de referentes para caracterizar el campo de presencia de la comida en la vida de una sociedad a nivel de una formalización conceptual se pueden presentar limitaciones de orden analítico ya que la propuesta aparece más como un listado de referentes sobre la comida.

El concepto de *seguridad alimentaria*, que ha estado en juego en diversos campos de la investigación desde diversas disciplinas, presenta en su historia recurrentes asociaciones a posturas e intereses políticos, económicos, geoestratégicos, así como con la realización de proyectos investigativos enmarcados en una mirada del “desarrollo y la modernidad”, en la que finalmente están ausentes las sociedades y su propuesta de calidad de vida. En ese sentido, y quizás siendo muy coloquiales, se dice cotidianamente: “te invito a comer” o “¿vamos a comer algo?”, reflejando un campo de significado profundo y un sentido de la palabra *comida* que orienta este análisis.

El estudio antropológico de la comida a finales del siglo XIX y principios del XX, giraba en torno a la relación de esta con la religión y con su consumo ritual, contexto en el que están los trabajos de Frazer y Malinowsky, entre otros. Posteriormente, en el enfoque funcionalista heredado de la influencia de Durkheim, se aborda la comida como respuesta a una necesidad biológica básica por parte de la cultura, la cual cumple una función determinada dentro del sistema social (1982: 11-13).

Posteriormente, en la escuela estructuralista, Claude Lévi-Strauss propone la búsqueda de estructuras universales del pensamiento humano¹ para hablar de la comida, a través de una mirada a la comida desde el análisis lingüístico del mito,² y de los conceptos de *gustema*³ o unidades de gusto, y *tecnema* o unidades de transfor-

1. Al respecto de esta idea de Lévi-Strauss, Mary Douglas comenta: “Pero principalmente él está deambulando en un espacio rarificado donde espera encontrar significados universales de la comida para toda la humanidad. Él está buscando un pre-código, un mensaje de panhumanista en el lenguaje de la comida [...] para analizar las categorías de la comida usadas en una familia particular, el análisis debe empezar con esas categorías particulares y no utilizar otras” (Douglas, 1971:62). A este enfoque se le suma la visión de Issiaka-Prosper Laléyé cuando llama la atención sobre la intención de abordar las distintas realidades culturales bajo “un modelo único de análisis universal”; el autor plantea la necesidad de prohibir “imponer a realidades culturales pertenecientes a una cultura, esquemas de observación, lectura e interpretación elaborados a partir de modelos pertenecientes a otras realidades culturales” (1995:318).

2. Explica Claude Lévi-Strauss: “Puesto que el hombre posee cinco sentidos, los códigos fundamentales son cinco, demostrando así la intervención de un inventario de todas las posibilidades empíricas [...]. Uno de esos códigos ocupa una posición privilegiada: el cual se refiere a los regímenes alimenticios, código gustativo por consiguiente del cual los otros traducen el mensaje, más de lo que él sirve para traducir de ellos, puesto que son los mitos de origen del fuego y por lo tanto de la cocina (Lévi-Strauss, 1982: 166).

3. La creación del término *gustema* nace de la influencia de la lingüística con el término *fone-ma* y su posterior influencia en el enfoque estructuralista en el término *mitema*, como unidad

mación significativas para una cultura. Para el autor, el proceso de transformación de la comida cruda en cocida implica la aparición de la “humanidad” y en su texto, *El origen de las maneras de la mesa*, muestra la necesaria articulación del hombre entre la naturaleza y la cultura (Lévi-Strauss, 1970: 427).

Para la antropóloga Mary Douglas, el análisis de la comida parte de entenderla como “un código para descifrar” el cual está inscrito en una sociedad determinada y refleja un sistema social con referencias internas y externas (1971: 68); la misma autora se acerca desde el papel de la cultura al mundo sensorial que esta predefinido para cada sociedad, es decir, habla de los olores, sabores, texturas e imágenes que se expresan en cada comida (1995: 171-197). Para ella es sustancial entender que la idea de “lo comestible” está entrañablemente inscrita en la cultura y no en la naturaleza (1995: 196). En síntesis, lo relacionado con el concepto de “código” se acerca al de “estructura” y ambos desde lo sensorial al término de *gustema* como unidad de análisis para abordar la comida planteado por Claude Lévi-Strauss.

En este sentido tenemos los trabajos de K. C. Chang (1977) y de Igor de Garine (1995) en los cuales el análisis de la comida exige mirarla en una dinámica interrelación con todos los aspectos de una sociedad (De Garine, 1995: 129-169) y a su vez entenderla como un lenguaje que funciona a la manera de un sistema de comunicaciones y de interacción social con el cual se comunican mensajes sobre la sociedad y el individuo (Chang, 1977: 12 y 376). En este sentido, la particularidad de cada cultura como sistema comunicativo es vista en el acto de comer, en su lenguaje y en su forma de ser específico en cada grupo humano y su articulación con la totalidad social, enfoque que orienta esta investigación.

La propuesta de Jack Goody (1982) –en la cual encontramos internamente articulados conceptos de algunos de los autores ya presentados– es la utilizada para el análisis de la comida en el Carnaval de Barranquilla. Este autor parte de la concepción de la comida como la gran tarea que realizan los seres humanos en su afán por proveerse y transformar los alimentos; en este sentido, el autor plantea la secuencia de cuatro fases que están implícitas en el acto de comer: la producción, la distribución, la preparación, el consumo y la limpieza. Si bien este esquema analítico permite una mirada total de la comida en un grupo, en esta investigación el análisis se focalizó en las fases de preparación y consumo de la comida, las cuales incluyen aspectos para la preparación como el trabajo preliminar, la

mínima con significado en el mito; los tres conceptos corresponden a una visión estructural y desde la lingüística aplicada al campo de la comida y la mitología.

cocción y elaboración del plato, así como quién, con quién y para quién cocina y la tecnología de la cocción. Esta propuesta, en lo referente al consumo, habla de la reunión de participantes, del servicio o distribución del alimento cocido, la ingestión del alimento y la limpieza, así como la distribución en el tiempo de las comidas diarias y extraordinarias, la estructura de la comida, los modos de la comida, la tecnología de la comida, la mesa, los recipientes e instrumentos y quién come con quién (Goody, 1995: 68-69).

Dentro de la antropología del ritual, las reflexiones teóricas aportan desde la mirada de Víctor Turner el concepto de *proceso ritual* (1980: 50)¹ para analizar diversas celebraciones o fiestas con una periodicidad y significado al interior de un grupo o sociedad. Fundamentalmente, hablar del “proceso ritual” implica pensar en él como la realización de una secuencia de diferentes acciones rituales que constituyen el acto del ritual en sí mismo, en otros términos esto equivale a decir que todo ritual está hecho de una serie de eventos y que su realización crea una serie transformaciones, de etapas y de momentos cuya totalidad es en sí misma el ritual. El Carnaval de Barranquilla se realiza en etapas que comienzan con el momento de congregación para la preparación del mismo, a la cual le sigue la etapa de realización del carnaval y que culmina con un momento de incorporación al ritmo cotidiano de la vida en Barranquilla.

En una de las clasificaciones propuestas por Arnold Van Gennep (1986: 189), en su trabajo sobre los ritos de paso, el ritual pertenece al grupo de ceremonias estacionales, mensuales, cotidianas, en las que están incluidos los cambios de año, estación y mes. Esta propuesta permite ver el Carnaval de Barranquilla como un momento fundamental para marcar el cambio de una época del año en esta ciudad, y el cual a su vez está definido por una periodicidad, con un ritmo.² Los anteriores referentes exigen considerar lo temporal y espacial como variables fundamentales del análisis de esta fiesta. Aquí, el concepto de *ritualización*, articula esta investigación con las variables tiempo-espacio, y se acerca a la transformación espacio temporal que genera la celebración del Carnaval en la ciudad, induciéndonos esto a abordar el concepto de *circuitos ceremoniales y festivos*, trabajado por Edgar Bolívar (1994: 165) para pensar la ciudad, sus ceremonias, su temporalidad y espacialidad en el acto de

1. Véase también Catherine Bell (1992: 98), sus reflexiones sobre el concepto de “proceso de ritualización”.

2. En este sentido, es importante anotar cómo para los barranquilleros la realización del Carnaval marca el final del año; en tal sentido, el Carnaval del año pasado (siendo hoy octubre de 1999) fue el que se celebró en febrero de 1999 (Diario de campo, 1999).

ritualizarla a través de estos recorridos y significados vividos. En síntesis, el sentido de la realización periódica de un ceremonial que transforma un orden espacial y temporal, le ofrece elementos a este análisis del Carnaval de Barranquilla y a su relación con el universo de la comida y los diferentes procesos que implica el acto de comer y celebrar el carnaval.

El análisis del carnaval, desde la perspectiva de Julio Caro Baroja, ubica en un lugar relevante la relación de esta celebración con la comida, y habla específicamente de “comidas de carnaval” (1984: 101); así mismo Van Gennep en su análisis del ritual habla de la “comensalía” (1986: 39) o del rito de comer y beber juntos como el rito de agregación, de unión propiamente material en el que se dan diversos intercambios de comida. Además, tanto Caro Baroja como Maldonado, traen en sus análisis referencias a actos específicos del carnaval, en los que intervienen –con nuevos significados– ingredientes culinarios como el salvado, la harina, el agua, los huevos, las naranjas, entre otros (Baroja, 1984: 58; Maldonado, 1975: 18-19). En este sentido, hablar de comida, carnaval y consumo y circulación de energía, aporta los elementos para el análisis de lo comunitario y colectivo en relación con el acto de comer en esta fiesta y sus particularidades para el Carnaval de Barranquilla.

En síntesis, lo anterior presenta el marco de análisis a través del cual el Carnaval de Barranquilla es visto como un “proceso ritual” que se realiza por etapas o momentos, el cual, justamente como proceso, implica una serie de transformaciones y cambios propios del carnaval alrededor de la temporalidad y espacialidad de la comunidad barranquillera. La preparación y realización de esta fiesta presenta diversas formas de incorporarse a ella, siendo la comida una de estas, que aparece como el eje de este análisis, el cual se centra en los actos de preparación y consumo de la comida por parte de los integrantes de los grupos seleccionados para la investigación.

El Carnaval de Barranquilla y sus sabores culinarios

En esta investigación sobre el Carnaval de Barranquilla, se definieron metodológicamente dos momentos centrales para el análisis de la comida: el de la preparación del carnaval y el momento de su realización, centrado en los desfiles de la Batalla de Flores y la Gran Parada, en los cuales la comida se articula a esta celebración como fuente de energía y fuerza.

Para la comunidad barranquillera el hecho de ser protagonista del carnaval, de vivirlo y gozarlo se siente al acuñar el concepto de *ser carnavalero*, como manera

de nombrar una forma de ser específica con la que se identifican y la cual representa un sentido de pertenencia y de ser. Alfredo de la Espriella comenta:

Carnavalero se ha usado como un término, verdad popular, popular de gente alegre, como el carnaval es alegre, el carnaval es una fiesta alegre, una fiesta despierta, llena de luz, de gracia, de simpatía, de cordialidad [...]. Entonces la gente te llama carnavalero, porque eres alegre, eres sencillamente dispuesto, animao a todo; nadie puede ser en un carnaval triste, no, nadie puede tener una idea de jartera [...]. Tienes que ser alegre nada más y sin tanto preámbulo, ser alegre, tener una gran disposición, una gran capacidad, una gran voluntad de distraerse, de divertirse, de compartir (Entrevista, 1998).

En este contexto del carnaval, en esta forma de ser barranquilleros, los distintos protagonistas se incorporan para preparar y realizar esta celebración en una secuencia que pasa de las vivencias individuales a las colectivas, del mundo de la casa y de lo familiar, al mundo de la calle, de las avenidas, de lo comunitario. En esta celebración del carnaval la ciudad de Barranquilla y su gente vive y goza el universo de la comida como forma de incorporarse a la celebración. Tanto los grupos –como La Cumbiamba la Revoltosa, el Congo Grande, la Corporación Cultural de Barranquilla, el Grupo Bambazú– como las personas que van a ver, vivir y gozar el carnaval desde los palcos y la calle en el desfile de la Batalla de Flores o la Gran Parada, interactúan con las diversas comidas y bebidas.

La congregación alrededor de la comida en la preparación del Carnaval de Barranquilla

El proceso de preparación y organización del Carnaval de Barranquilla, les permite a los distintos grupos protagonistas iniciar desde muy tempranas fechas diversas tareas tendientes a preparar y ensayar las distintas participaciones. Estos momentos previos o meses de anticipación a los cuatro días centrales del Carnaval, proponen la realización de diversos encuentros de los integrantes para lograr el objetivo fundamental de desfilarse en la Batalla de Flores y en la Gran Parada, como actos centrales propiamente de carnaval, así como de preparar las participaciones barriales, familiares o regionales. Para los diversos grupos que participaron en esta investigación, esta etapa de preparación cuenta con la presencia de la comida y de la bebida como elementos que facilitan la congregación de los integrantes en las reuniones o las diversas actividades de orden barrial y grupal en las que se

toman decisiones y se piensa en la organización del próximo carnaval. A su vez, se realizan eventos con antelación –tanto para conseguir fondos para el grupo como para empezar el proceso de congregación– y de colectivización propios del hacer, gozar y vivir el carnaval.

Para el Grupo Bambazú, en voz de su directora Luz Marina Cañarte, el grupo organizaba dos o tres bazares en los que recogían fondos para la realización del vestuario para participar en el carnaval:

Los bazares eran fiestas como verbenas, y habían padres que ponían la comida o por decirle algo, una picada de queso, había una madre que se comprometía con eso, con las empanadas para venderlas ahí, las gaseosas [...]. Se hacía además un baile donde todos se iban a divertir, había toda una gastronomía, la gente también comía. También había carnes, fritas y asadas, había gran cantidad de platos que la gente podía llegar, comer y seguir bailando (Entrevista, 1998).

A su vez Uwaldo Mendoza de la Cumbiamba La Revoltosa, en el proceso de reunir el grupo para planear su participación en el carnaval, cuenta que se congregaban alrededor de un sancocho acompañado de ron. En situación similar comienza la preparación para el grupo del Congo Grande: “Se hacen ensayos, reuniones, preparando un sancocho, comenta Ventura Cabrera, es sabroso tener un domingo así como hoy para hacer un sancochito” (Entrevista, 1998). Álvaro Altamar, integrante del Congo Grande comenta especialmente: “Cuando nos patrocinó David Parrish, eso eran sancochos durante los ensayos. Todos los domingos hacíamos sancocho aquí bien organizado” (Entrevista, 1998).

Así mismo, Aquiles Escalante menciona cómo las comparsas tenían reuniones periódicas en las que se daban cuotas para el trago, la orquesta y la comida (Entrevista, 1998). Los diversos grupos centralizados en sus sedes o en las casas de los directores se empiezan a preparar para el carnaval y en estos lugares se sienten convocados a comer y beber colectivamente alrededor de los planes para el carnaval.

Las casas y sedes se van transformando en lugares de encuentro, de socialización, de acercamiento, de reencuentro para prepararse y los integrantes de los grupos empiezan a vivir en contacto permanente con su grupo. En general se realizan diversos tipos de eventos para preparar el carnaval: bailes, bazares, reuniones, ensayos, verbenas, en los cuales los grupos se congregan con el objetivo común de vivir el próximo carnaval. Simultáneamente, empieza un proceso territorial en el

que la calle, las plazas y avenidas se convierten en escenarios fundamentales de la fiesta, un proceso acorde con el paso de lo individual a lo colectivo a nivel de las participaciones.

Ya en este punto del carnaval la trilogía ron-sancocho-música tiene significado y sentido desde el hecho de la fiesta; en esos símbolos encontramos aglutinadas variables para cada uno de estos referentes, hablar de cerveza, whisky, aguardiente y otros licores así como hablar de ron, o pensar en el sancocho es hablar de sopas, caldos y en general de la comida que aparece ya en el ritmo de los eventos de preparación del carnaval. Lo comunitario va teniendo presencia y se empieza a sentir un ritmo ascendente hasta llegar a los cuatro días centrales; y las diversas tareas de ensayos, organización de la indumentaria y preparación de la logística para la participación en el evento van convocando día tras día hasta llegar al sábado de carnaval. En este sentido se vio la importancia del equilibrio en relación con las reuniones y ensayos previos; en algunas ocasiones se habla de la rotación de estos eventos entre los integrantes o se circula la comida para el encuentro.

De diversas maneras, lo colectivo y comunitario va sobrepasando lo individual y privado, con relación a la dinámica de transformación generada por el carnaval y que tiene como meta su realización.

La preparación de esta celebración es esencialmente la revitalización e intensificación de las redes sociales y humanas que permiten que el Carnaval de Barranquilla se efectúe. Esta colectividad viva, alrededor de la fiesta, entra en una temporalidad y espacialidad diferente a la del resto del año. Se restablece lo comunitario y se fortalece a través de la ingestión de la comida en estos eventos. Es un momento del reencuentro, del reconocimiento y de la preparación. El establecerse el dominio de lo comunitario, genera eventos desde la familia hasta el barrio, en los que se comienza a vivir el tiempo de carnaval; en otras palabras, poco a poco el espíritu del carnaval se va apoderando de la ciudad y sus gentes y la comunidad va teniendo presencia en función de la fiesta: la ciudad se incorpora al carnaval.

Si bien la preparación del próximo carnaval puede iniciar inmediatamente termina este, como lo mencionan algunas personas, en su inicio el Carnaval de Barranquilla está enmarcado por dos eventos oficiales: la elección de la Reina del Carnaval y la Lectura del Bando, cuyas fechas, dependiendo de las necesidades, se han ido alterando y por consiguiente generando movimientos y cambios en la ciudad, particularmente para los distintos grupos que van a participar en el próximo carnaval. Estos eventos aparecen como símbolos del tiempo carnavalero y, por lo tanto, de las actividades propias de esta celebración.

La celebración colectiva del Carnaval barranquillero

Hablar propiamente del calendario del carnaval en Barranquilla es tener en cuenta el acto fundamental que marca el inicio oficial del mismo: La Lectura del Bando,¹ acto que señala para la comunidad la iniciación del carnaval; sin embargo, lo que se conoce como los cuatro días de carnaval propiamente dicho son el sábado, el domingo, el lunes y el martes antes del Miércoles de Ceniza. Si bien durante muchos meses previos a estos cuatro días, como se planteó ya inicialmente, la colectividad vive y siente el carnaval desde su preparación, son estos días el momento central en el que se siente y vive el carnaval. Es también necesario hablar de los precarnavales, como los días estrictamente previos a los cuatro centrales del mismo en los que la ciudad vive desde lo familiar, lo barrial, lo grupal y lo local la preparación y la celebración del carnaval.

En este análisis del Carnaval de Barranquilla y la comida, las anteriores temporalidades permiten acercarse a los distintos procesos de transformación de la ciudad en los diversos escenarios en los que se vive el evento, permitiendo hablar de cómo en este tiempo, tanto los barrios como los escenarios oficiales de la celebración, se visten de carnaval.

Ahora bien, en esta mirada del Carnaval de Barranquilla, se presenta un primer análisis de la Batalla de Flores y la Gran Parada como eventos seleccionados para acercarnos a la vivencia de la comida por parte de los integrantes de los grupos seleccionados y, a su vez, al modo como se transforma la Vía 40 como escenario de estos dos desfiles en función de la comida; posteriormente un segundo análisis de los bailes de carnaval, el sancocho de guandul y las ventas callejeras como eventos seleccionados dentro de los cuatro días de carnaval en los que los distintos protagonistas viven y gozan el evento y en los que a través de la comida y la bebida se incorporan a la celebración, estos tienen lugar entre la celebración de los dos grandes desfiles del sábado y el domingo y terminan el martes de carnaval, amaneciendo el Miércoles de Ceniza. Dichos análisis permitirán tener una secuencia del Carnaval de Barranquilla en sus días centrales como un proceso en el que se desarrollan diversos eventos y cuya totalidad

1. El texto mismo del Bando, leído por la Reina del Carnaval en compañía del alcalde de la ciudad, presenta elementos de permisibilidad en el tiempo del Carnaval, se da una licencia para hacer del carnaval el tiempo de la celebración y de la fiesta por antonomasia, en la que todos se vuelven protagonistas del mismo. También en este texto se hace mención particular a la bebida, al ron, como elemento que permite caracterizar esta celebración; el bando es la orden para iniciar el carnaval (Trabajo de campo, 1999).

permite hablar y entender esta celebración carnestoléndica y el sentido de la comida en su interior.

Batalla de Flores y Gran Parada

Si bien el carnaval no es comprensible sino como la articulación de muchos eventos que realmente lo conforman, indudablemente en los cuatro días centrales, La Batalla de Flores y La Gran Parada aparecen como los desfiles más significativos y centrales de esta celebración.¹ Su importancia se puede medir por la cantidad de grupos y personas que participan e intervienen en un período de doce o catorce horas, tiempo que dura, en sentido amplio, cada uno de ellos, sin embargo, para otros duran muchísimas más horas por el largo periodo de preparación que antecede a los desfiles.

Los integrantes de los grupos como La Cumbiamba la Revoltosa, El Congo Grande, Bambazú, la Corporación Cultural Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras, participan en los cuatro días centrales y particularmente en los eventos del sábado y domingo de carnaval. Tanto la Batalla de Flores como la Gran Parada se realizan sobre la Vía 40, entre la carrera 83 y la 45, avenida que se transforma totalmente para estas celebraciones carnavaleras. Estos cambios no solo afectan la vía como tal sino las zonas de acceso a la misma, es decir, se construye una zona de carnaval alrededor de este gran escenario. Esta gran avenida que cotidianamente tiene el movimiento de una zona industrial más que de vivienda, se convierte en un espacio propicio para la realización de estos dos desfiles del carnaval y permitir a sus participantes vivirlo y gozarlo.

En este gran escenario en época de carnaval, se definen lugares específicos: como la zona de los palcos, las zonas de libre ubicación de los asistentes sobre las aceras de la Vía 40 –la gran pasarela por la que desfilan los distintos grupos–, y las zonas de concentración al inicio y al final de los distintos grupos que participan. Alrededor de estos lugares se articulan los sitios de venta de comida y bebida,

1. Si bien en otros apartes del informe donde se presentan detalles sobre la estructura del carnaval se habla de los eventos que suceden a veces simultáneamente como “El Desfile de la Calle 17 o del rey Momo” que se hace paralelo a la Batalla de Flores que está en la Vía 40, y de otros eventos como el Desfile Tradiciones y Fantasías del Carnaval; Festival de Danzas de Relación, Comedias y Letanías; toma de sedes folklóricas; El Festival de Orquestas y Acordeones; Joselito se va con las Cenizas; Desfile Calle 84; Conquista del Carnaval; Asalto a los Palacios Reales y Carnaval de Simón Bolívar, que constituyen el cuerpo de eventos del carnaval. De tal forma que es difícil definir una jerarquía y solo por la cantidad de participantes y el recorrido se pueden seleccionar algunos.

tanto ambulantes como estables, que podemos denominar zonas de alimentación, los cuales son exclusivos de esta época del carnaval.

Para los distintos grupos seleccionados, el hecho de “vivir y gozar” el carnaval demanda diversas tareas alrededor de la comida, en la medida en que participar en la Batalla de Flores y en La Gran Parada exige actuar como grupo y responder por un evento que finalmente dura todo el día, en el cual se tiene que comer y, sobre todo como varios de sus integrantes lo anotan, resistir y aguantar. Esta participación es vista en tres momentos fundamentales: la preparación, la participación y el regreso a sus barrios o sedes, en los cuales se dan distintas relaciones con la comida. En ese sentido el universo de la comida de carnaval permite hablar de un suministro de energía física que posibilita la vivencia y el goce de los cuatro días en toda la dimensión de una participación total en las diversas celebraciones; resistir y aguantar permiten hablar de la comida como la columna vertebral de la energía necesaria para celebrar el carnaval. Grupos como La Cumbiamba la Revoltosa, El Congo Grande, El Grupo Bambazú, La Corporación Cultural de Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras, dan respuesta colectiva a las necesidades y gustos culinarios que demanda el hecho de vivir y gozar el carnaval.

Para Álvaro Altamar, integrante del Congo Grande, el tiempo de carnaval está asociado con la comida y la bebida en el proceso de preparación y participación en la Batalla de Flores, y al respecto comenta:

De pronto he adquirido eso de mi papá, que es cuando llega carnaval como él participa en el grupo; él se prepara, entonces empieza a traer el mercado porque él trabaja en el mercado, él es comerciante de pescado. Si entonces empieza a traer el guandulito, que si el bocachico, entonces vienen y lo cogen y lo salan, que si la carne salaa para los días previos al carnaval; entonces empieza a surtir la alacena, la cocina [...]. Llega un viernes, un día antes del sábado de carnaval y tú sabrás que uno empieza a tomarse los tragos pa estar sabroso, y amanece uno con ese guayabo el sábado de carnaval. ¿Sabe qué es lo que lo para a uno? Un sancocho de guandul con carne asada que la mamá de uno está preparando corriendo, porque sabe que a las 11 ya que tiene que estar listo, maquillado y con el uniforme listo porque tiene que arrancar pa' la Batalla de Flores (Entrevista, 1998).

En este texto se lee cómo a través de la participación de los distintos integrantes del grupo en las labores de la comida, se construye lo colectivo propio de la

celebración carnavalera. También es de anotar que para Álvaro Altamar, hablar de carnaval es hablar de una época en la que el ron tiene un lugar significativo y que está simultáneamente presente con la comida. “Llega el viernes, un día antes del sábado de carnaval y tú sabes que uno empieza a tomarse los tragos para estar sabroso” (Entrevista, 1998). A su vez comenta la solución que como grupo se da para este momento inicial de la participación: “El grupo es ya otro cuento, al grupo se le organiza un sancocho, a veces ya viene gente que ya viene preparada de su casa [...]. Antes de salir que vaya reforzando, gente que a veces viene, que no está tan bien, viene sin comerse nada y más sin embargo de la que se hace aquí a veces pa’, la casa se le da” (Entrevista, 1998).

En este mismo sentido, para Uwaldo Mendoza es importante el momento de salir al carnaval, para el cual se hace sancocho en cuya preparación intervienen las señoras y algunos integrantes del grupo, “incluso antes de salir al carnaval uno debe tener una olla de sancocho para darle a la gente” (Entrevista, 1998). En este instante o umbral entre la casa y la calle, la casa misma se transforma en un lugar comunitario en el que se brinda algo de comer, algo que da fuerza para poder desfilar, en este caso en la Batalla de Flores.

Para la Corporación Cultural de Barranquilla, debido a las mil tareas que se deben realizar para participar con la comparsa en el carnaval, sus integrantes solucionan la comida con “el sancocho de tienda” en el que se combina pan, salchichón, cola, gaseosa o Pony Malta: “Entonces llegábamos, amanecíamos, nos comíamos un sancocho de tienda y nos vamos pa’l desfile”, comentaba Mónica Lindo, directora de la corporación (Entrevista, 1998). Aquí encontramos una variación del papel integrador que ofrece la comida, en tanto que este grupo participa en el carnaval con una comparsa que se consolida solo para el carnaval, que aglutina participantes de diversa índole y en cuyo seno están los integrantes de la corporación quienes introducen variables en este análisis de la preparación para los desfiles de carnaval desde la forma de comer.

Para los miembros de la Comparsa Disfrázate como Quieras, en la voz de Chila, integrante del grupo, el sábado de carnaval también está asociado a la comida:

En este momento de preparación para salir el sábado para La Batalla de Flores, se reunían en la mañana en el apartamento de uno de sus miembros, un grupito para maquillarse y disfrazarse y se tenía un sancochito ahí para salir con fuerzas, pero últimamente yo no lo he hecho y últimamente en una casa siempre se reúnen grupitos y hay comidita antes de salir (Entrevista, 1998).

En este contexto, los distintos protagonistas se preparan para las jornadas de los dos desfiles antes de salir de sus casas o de las sedes de los grupos. De nuevo reaparece en este testimonio el referente de fuerza y energía, ya asignado al acto de comer tanto en los desfiles como en general en la celebración del carnaval; en este caso también se encuentra la relación de colectividad con la comida que se consume antes de la Batalla de Flores y que aglutina a los integrantes de la comparsa.

Sin embargo, entre el momento de salir de sus casas o sedes y el momento de comenzar el desfile, es necesario tener en cuenta las horas de espera que transcurren y las altas temperaturas en la zona de la Vía 40, que está transformada en un gran restaurante formado de ventas callejeras de comida y de bebida –fijas y ambulantes– a las cuales acuden los distintos integrantes de estos grupos. La alimentación continúa teniendo presencia y es asunto importante a solucionar por los distintos grupos.

Para la participación en la Batalla de Flores o en la Gran Parada, los distintos grupos preparan la comida y la bebida que, como colectivos, consumirán básicamente durante los eventos, y la cual será complementada por las opciones culinarias que ofrece la zona de la Vía 40.

Los integrantes de la comparsa de la Corporación Cultural Barranquilla, comentan que, una vez han llegado a la Vía 40: “Está uno a las once o a las doce y sale a la Batalla a la una o dos, ahí es cuando más hambre da y que allá está la venta de chorizos, está la butifarra y uno come y come y se pone a tomar cerveza que da hambre” (Entrevista, 1998). El tiempo de espera, que además se ha venido modificando con el transcurrir de los años, viene demandando la necesidad de comer y beber más antes del desfile. Estos cambios de tiempos en los desfiles exigen la presencia de los puestos de comida y bebida desde tempranas horas en la zona de la Vía 40.

Cada grupo soluciona tanto la forma de llevar la comida y la bebida para los desfiles, como el tipo de alimentos que prepara o compra para los mismos; los distintos tipos de carritos acompañantes, los termos y mochilas son los medios en los que la comida y la bebida acompañan a los participantes del desfile, recorriendo la ruta de la celebración carnavalesca. Uwaldo Mendoza, de la Cumbiamba la Revoltosa comenta:

Nosotros antes llevábamos un carrito en medio de la cumbiamba, llevaba queso, chicharrón, todo en pedacitos, tamales, papas, pollo, pero últimamente los dirigentes del carnaval le ponen pero por el espacio y que tiene que ir uniformado, entonces optamos por abolir eso

y procuramos que la gente se vaya comida de aquí y que aguanten el recorrido, hay que llevar bastante líquido (Entrevista, 1998).

Posteriormente, su esposa Virginia complementaba al respecto:

A mí me gustaba llevar eso, tamales de maíz y pasteles de arroz, de acompañamiento al guarapo. Y les llevaba la empanadita, el pedacito de queso, de bollo de yuca y de maíz. Les llevaba cosas con sal, para que con el sol no se deshidrataran les llevaba líquido. Les llevaba papa choriada, pollo guisado y con que llevara su salsita, porque como yo digo, hacía un pollo y les daba un pedacito para que se lo comieran cuando estaban caminando, así les daba su pedacito de bollo y de pollo mientras que van corriendo ahí y el vaso de guarapo [...]. Antes cuando era joven llevaba tanques con guarapo y al comienzo me pesaba mucho, los carritos ayudan un poco, pero con incomodidad también (Entrevista, 1998).

El carrito acompañante es una de las formas a través de las cuales los grupos llevan lo líquido y lo sólido que consumen. Decorados y articulados al desfile, estos diversos carritos recorren la Vía 40 con diversas preparaciones, muchas de ellas caseras y familiares. En los carritos de los supermercados, en carretas y portamaletas, entre otros, se construyen estas zonas móviles de alimentación que permiten brindar comida a los integrantes de los diversos grupos. En ellos viajan el agua, el guarapo, los jugos de frutas, la avena, el licor, así como queso, chicharrón, papas, pollo guisado, pasteles, tamales, ayacas,¹ bollo de yuca y de maíz² y empanadas entre otras de las comidas que consumen los integrantes de los grupos en los desfiles. El acto de comer, centralizado en el carrito acompañante o en su defecto en los termos o en las mochilas, representa el lugar en el que la comida va con el grupo y en la cual está la presencia de la colectividad; a su vez, cada grupo identifica y se convoca alrededor de sus respectivas zonas móviles de alimentación.

1. Tanto el tamal, como el pastel y la ayaca son comidas de masa de maíz y de arroz guisado y rellenas de distintas carnes y verduras, que se envuelven en hojas de plátano o de bihao y se cocinan; la ayaca es propia de Venezuela, el pastel es de masa de arroz y el tamal de maíz.

2. El bollo es una masa cocida, tanto de maíz, como de yuca y plátano envuelta en el capacho de la mazorca de maíz; esta masa se condimenta con queso, anís o pasas, así como con sal. Esa preparación es propia de la zona de la costa Atlántica y en el Carnaval de Barranquilla, así como en la vida cotidiana, las mujeres provenientes del Palenque de San Basilio fabrican y venden estos bollos en las calles de la ciudad y en las zonas específicas de comida del carnaval.

Sobre esta vivencia de comer durante los desfiles, algunos integrantes de la Corporación Cultural Barranquilla comentan:

Cuando salimos en desfiles normalmente en la programación están los refrigerios y consisten en llevar agua, bolis que se ven bastante aquí, que son como juguitos congelados y algo como las ayaquitas, o los deditos (de queso) o las empanadas. Estas cosas pero en proporciones pequeñas, porque tampoco es muy cómodo bailar con el estómago muy lleno, pero tampoco con hambre, eso es como para distraer el estómago (Entrevista, 1998).

Mónica Lindo, directora de la corporación dice que dependiendo del año, se hacen también sándwiches, o preparados con espaguetis para llevar en el carrito del grupo, además de que se coloca agua de sandía, queso, ayacas miniatura, bocadillo y panela. Para los integrantes del grupo, en general la comida es algo sencillo, el líquido es fundamental y en cuya tarea intervienen todos los integrantes, todos tienen tareas como por ejemplo la fabricación de los bolis; “llegamos aquí a hacer los bolis para el día siguiente, es muy chévere, los hacemos de refrescos que se hacen en casa y agua” (Entrevista, 1998). Desde esta visión encontramos cómo se van articulando comidas de preparación casera o comunitaria con productos más industrializados y que también permiten acercarse a la diversidad de comidas que se consumen para los desfiles. De todas maneras encontramos el elemento comunitario que aglutina a los integrantes en su participación.

El grupo Bambazú, en voz de su directora Luz Marina Cañarte, expresa cómo ellos, para salir en los dos desfiles, piden que cada participante traiga su comida:

Llevamos una carretilla en la cual metemos el tanque de agua y la comida y todo el cuento; cuando llegamos allá, cada cual agarra su comida, come antes de salir y al final también, pero siempre cada cual debe tener su comida, cada quien debe de traer su comida, yo lo que les apporto es el agua [...]. Tratamos siempre de dar el dulce, las cosas que nos mantienen con energía dentro del recorrido, como super-coco, como panela, cosas que nos conforten.

[...] Tú sabes que cuando uno está participando, casi no puede salir a comprar, en la espera puede que sí, porque donde estamos esperando no hay tanta gente aglomerada mirando el espectáculo, pero ya cuando ya se entra de lleno a lo que es el desfile, ya no se puede salir a comprar (Entrevista, 1998).

El testimonio del grupo Bambazú permite ver cómo cada integrante se encarga de su comida y el grupo como colectividad les ofrece a sus integrantes el agua, el dulce, y el ron; todo esto es transportado durante los desfiles de forma colectiva y en él se lleva lo personal y lo comunitario. Su directora expresa el control que se tiene con la comida y el ron con el fin de que la participación del grupo sea lúcida y la gente no esté enferma por comidas pesadas y que tampoco estén borrachos, pero que, como dice una bailarina del mismo grupo, el ron sí les da goce o más valor para la participación; sin embargo, esta misma bailarina resalta la necesidad del consumo de agua durante todo el recorrido, comentario que comparten los integrantes de este grupo, quienes al respecto comentan:

Yo creo que ella (la directora) nos controla mucho el agua y yo se que todos los directores de danza, tu sabes bueno que cuando uno va bailando, el sol y todas esas cosas, a ti te da mucha sed, entonces de verdad cuando tu tomas en exceso te da como un vaso, como un dolor y además como el agua está fría y fresca y como siempre tiene ansias de tomarla, nos lo controlan mucho, y cuando nos la ponen en la boca y enseguida me la quitan a uno le da dolor, además que uno se encuentra con compañeros y cosas y uno desde por allá los ve y a uno ya le tienen el tanquecito con el agua, y es el dolor de ver cómo nos controlan el agua [...] eso si eso yo lo he sufrido porque más que hambre, lo que a uno más le da es sed (Entrevista, 1998).

En este panorama de comidas y participación en los desfiles, encontramos que, tanto el agua y lo líquido, como la comida sólida y salada, construyen las referencias culinarias en los recorridos de cada desfile. Estas comidas indudablemente permiten, por un lado la resistencia para las largas jornadas y, a su vez, el óptimo estado físico relacionado con las cantidades y los tipos de alimentos que se consumen, ya que los excesos terminan causando problemas de salud: llenura, indigestión y pesantez que interfieren en el buen éxito de las actividades.

Para el Congo Grande, en voz de Álvaro Altamar, uno de sus integrantes, desfilarse implica en primera instancia la distribución del licor, del agua y del líquido en general, entre los integrantes del grupo. Según él, muchas licorerías aportan y a su vez cada uno consigue su trago. Además, es importante la combinación de las bebidas con las comidas, en la medida en que esta mezcla es la que te mantiene parado. Así como se dan aportes de licor, también se dan aportes de agua y líquidos con sabor para los participantes en los desfiles. Al respecto comenta:

Llevamos ron, si llevamos y allá parquiado, tú por donde pasas te ofrecen un trago como tú estás disfrazado te brindan trago en todas partes. Dan una cantidad de agua saborizada, como refresco, lo llevamos en mochilas, nos dan unas mochilas y le damos a cada integrante, sobre todo a las mujeres que son las que más les da sed, uno con el trago se aguanta lo que sea [...].

En una mochila llevamos, las cajas las repartimos a las cabezas, bueno cada una lleva cinco o seis botellas pa' ir repartiendo al grupo. Ahí en el desfile uno compra lo que quiera comerse, comen en forma individual [...].

Tu llevas tus cartas, de pronto no quieres tomar Antioqueño, verdad, ni ron Blanco [...]. Tú te quieres tomar una botellita de whisky [...].

Que esto es chévere como otros que no toman trago por ejemplo, pura cerveza, hay otros que no toman, se toman agüita o mineral, alguna vaina para aguantar el trajín, todo eso ahí de acuerdo a cada uno [...].

Eso, la comida lo mantiene mucho a uno durante el trayecto, durante la salida aquí, después de que tú estés comiendo el trago no pasa mucho efecto, te ha tratado de tumbar, pero como vayas bien, te hayas metido un sancocho de guandul con carne salada o un sancocho de bocachico bien chévere, eso no te emborracha nada, le da fuerza (Entrevista, 1998).

Si bien este recorrido presentado en el testimonio de Álvaro Altamar permite situar diferentes puntos de contacto entre los desfiles y la comida, y el proceso de hacer el carnaval, queda claro el lugar que tiene para los protagonistas del carnaval el acto de comer y beber durante el desarrollo de la Batalla de Flores y de la Gran Parada, donde fundamentalmente la alimentación es un acto de suministrar energías que compensen el desgaste que implica esta celebración y que permitan a los participantes estar en los desfiles. La voz de uno de los integrantes del Congo Grande enriquece el panorama que presenta la investigación en el análisis de los diversos grupos seleccionados, señalando la diversidad de opciones que aparecen en los desfiles para solucionar el suministro de la comida y la bebida, opciones en las que se combinan las preparaciones de cada grupo con las donaciones de las empresas que hacen publicidad en el carnaval y con las atenciones de la gente que asiste a los eventos, así como con la compra de los diversos productos que se ofrecen ambulatoria y fijamente en la ruta de los desfiles.

En este trayecto de la Vía 40, tanto el sábado como el domingo de carnaval,

los distintos grupos que participan tienen presente la ayuda de los organismos de salud, especialmente para apoyar problemas de deshidratación, insolación y desmayo, así como de niveles de borrachera, los cuales generan situaciones difíciles y de obligada atención inmediata. Sin embargo, muchos directores de los grupos como Álvaro Altamar y Uwaldo Mendoza expresaron su cuidado y preocupación por el estado de salud de los protagonistas del carnaval, en la medida en que su participación sale deslucida y pueden presentarse situaciones de gravedad; ellos, como coordinadores, hablan de brindarles líquidos, Alka Seltzer y comida, entre otros, para ayudarles a mejorar su estado en los eventos.

Darío Moreu, participante del carnaval desde el disfraz, expresa de forma clara el lugar del licor en el contexto del carnaval, apoyando la concepción de Uwaldo Mendoza, director de la Cumbiamba la Revoltosa, sobre la esencia del evento. El alcohol, según Moreu, es un elemento importantísimo, porque hay que estar ebrio, no borracho, para vivir el carnaval: “entonces nos empaquetamos un ron y yo no sé cómo aguantamos desde las diez de la mañana hasta las ocho o nueve que llegamos” (Entrevista, 1998); y Mendoza agrega que el carnaval es todo: bailar, beber, cocinar y estar alegre (Entrevista, 1998). Lo anterior muestra el papel del licor en el marco de la celebración carnavalesca y permite hacer una relación entre dos estados que se presentan en el carnaval, asociados con el consumo de licor: emborracharse y embriagarse, los cuales significan dos formas de vivir y gozar esta fiesta; estar embriagado es un estado de goce, alegría y disfrute producido por el consumo del licor, y estar borracho es otro estado en el que posiblemente hay menos control de la fiesta y por lo tanto el goce y la vivencia del mismo están fuera del control de cada individuo; ambos estados se hallan presentes en esta fiesta barranquillera.

Ya se ha hablado del inicio de los desfiles de la Batalla de Flores y de la Gran Parada y de su desarrollo, teniendo en cuenta las diferentes formas a través de las cuales los grupos se incorporan a la realización del carnaval con el acto de comer, es decir, cómo se come al inicio del desfile y durante el mismo. Es importante, ahora, considerar el momento final de los desfiles en el que los participantes ya han realizado su tarea: desfilan. Ya llevan muchas horas en la preparación y en los desfiles que hacen parte del carnaval; los grupos han pasado por dos momentos diferentes para comer y se preparan para regresar a sus sedes, casas y barrios. Este proceso cierra el ciclo culinario de la realización del carnaval, en la medida en que los protagonistas vuelven a ser familia o grupo, casa, comedor y cocina, vuelven a lo privado, lo interno, lo propio, en medio de una celebración por esencia

colectiva. La comida pasa de ser la consumida comunitaria y colectivamente en los desfiles, a la de las calles en la zona de la Vía 40, luego a las del barrio y finalmente a la comida de la cuadra para llegar a la de la casa. La zona de la Vía 40 se desvanece, pierde intensidad la venta de comida y bebida en comparación con el momento de los desfiles, sin embargo, permanecen puntos de venta sobre la Vía 40 y las calles que en ella desembocan. En el cruce de la Vía 40 con el Puente del Arroyo de La María, se ubican diversas ventas de comida y bebida: fritangas costeñas y cachacas, ventas de sopas, sancochos y mondongo, venta de mango verde con sal, de ron, cerveza y aguardiente, arepas de maíz con queso asadas en parrilla, también venta de chorizos, chuzos y otras frituras con las que los distintos integrantes de los grupos continúan la celebración carnavalera alrededor del comer y del beber, del restituir las energías utilizadas en el desfile para continuar en la noche en la casa, la caseta, la discoteca o también en las verbenas.

Si varios de los testimonios de los protagonistas hacen mención a los tipos de comida que se consumen antes, durante y después de desfilarse, esta comida es en esencia la articulación de lo público y lo privado, lo familiar y lo barrial, así como de lo grupal. Se hace mención del momento final como el de los excesos y posibilidades en los cuales se reconforta el gasto energético de la participación en el carnaval. Mónica Lindo, de la Corporación Cultural Barranquilla, comenta que “al final la gente come de aquí y pica y pica, luego del desfile, chuzo, butifarra, lo que vea caliente como comida” (Entrevista, 1998). Álvaro Altamar, del Congo Grande, al referirse al final de los desfiles comenta:

Eso es otra comelona, porque como te lo digo, lo que se va comiendo con el trago, trajín y zipote sol y el desorden, se va uno como desgastando porque es pura energía lo que va quemando uno cuando ya llega el desfile de la Batalla de Flores por decirte algo, allá al Puente de la María allá abajo que es donde termina, tu allá sales a buscar qué comer otra vez, estás viendo dónde están las fritangas, dónde vende tal empanada, arepa con huevo, arepas, todo, sí, buñuelos, todo eso venden [...]. Terminado el cuento, tu encuentras de todo, de todo lo que quieras comer (Entrevista, 1998).

Uwaldo Mendoza, desde su experiencia en la Batalla de Flores, relata:

Al final de la Batalla de Flores, se llega a la zona de reabastecimiento de ron y de comida. Está toda clase de comida en todo ese poco de fritangas [...]. En la calle 50 hay unas palenqueras y ellas te venden de

todo, sancocho de pescao, todo lo que tú quieras, mondongo, sancocho de carne, arepa, empanada, carimañola, chicharroncito, buñuelo, el postre: el plátano frito, el guineo frito, una fritanga costeña y todo lo que representa (Entrevista, 1998).

En esta descripción de comidas que consumen los integrantes de los grupos se sigue una línea de energía, de restablecimiento de fuerza luego de las largas jornadas en los desfiles: ron, pescado, sancocho, mondongo, carnes, plátano, cerdo y buñuelos. Es un momento para recargar energías con la comida y de prepararse para las celebraciones barriales y familiares que vienen en las noches y amaneceres de los cuatro días centrales del Carnaval de Barranquilla.

Respecto a este final de desfile, la directora del grupo Bambazú, comenta: “ya es el descanso y todos sacan lo que queda, todo el mundo a comer y a los que no les queda, compran, ahí sí recurrimos a las ventas callejeras, butifarras, perros calientes, porque en esa época abunda mucho la demanda de comida, [...] lo primero es buscar agua, que tomen líquido” (Entrevista, 1998). Es en este momento final de los dos grandes desfiles cuando los integrantes de los diferentes grupos se dedican a consumir la comida callejera que conecta la zona de la Vía 40 y los puestos de venta y consumo de comida con las zonas de alimentación de los barrios o sedes de las distintas agrupaciones.

Si bien en estos dos desfiles se ve la importancia de la comida y la bebida inicial, durante su realización se continúa con el consumo sostenido de alimentos, de manera festiva y vitalizante, así como con unas bebidas embriagantes y emborrachadoras. El final de estos eventos está muy asociado a la comida, lo cual compensa el largo trayecto del desfile y la resistencia que se debe tener. Es importante llamar la atención sobre el final de los desfiles del carnaval; estos grupos y sus integrantes, así como la gente en general, inician en ese momento su participación en otros eventos: los bailes de carnaval en las casas, las casetas, la calle, los parques y los establecimientos públicos y privados. Los bailes de carnaval se articulan con la Batalla de Flores y la Gran Parada cerrando el círculo de esos días. Entendiéndose como bailes de carnaval, en este contexto barranquillero, aquellas articulaciones de música, baile, comida y bebida que se realizan durante las noches y amaneceres de los cuatro días centrales de la celebración, así como en la época cercana a la fecha de realización del carnaval.

Algunos integrantes de grupos como La Cumbiamba la Revoltosa o el Congo Grande, al regresar de la Batalla de Flores o de la Gran Parada a sus sedes, a sus

casas, entran preguntando por la sopa o el sancocho que debió quedar de por la mañana. Álvaro Altamar del Congo Grande comenta:

Cuando llegamos a la casa nos tomamos el resto de ron [...]. Esto huele a sancocho, se reparte sancocho de rabo [...]. Cuando empieza uno a tocar se prende la música [...]. Van viniendo a meterse sus sopas, pero lo que más piden es trago y comida, ellos piden más trago que comida; ese día duran más aquí hasta las 10 u 11 de la noche.

Mi tía manda a preparar una sopa para tener fuerza para el día siguiente que es lo mejor, que es la Gran Parada y entonces sí siempre y se quedan aquí el grupo y empieza todo el mundo “hay ron por aquí”, de pronto hay una caja entonces empieza uno a sacar ron y dale (Entrevista, 1998).

El regreso al barrio, a la casa, a lo íntimo, a lo individual y colectivo después de haber participado en los diversos desfiles; la articulación de la comida y la bebida acompañadas de la música marcan el final de una participación en el carnaval y a su vez permiten el inicio de otra etapa del mismo, la noche y los eventos que van hasta el amanecer.

Entre los participantes seleccionados para esta investigación –además de la Cumbiamba la Revoltosa, el Grupo Bambazú, El Congo Grande, la Corporación Cultural Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras–, en la Batalla de Flores y en la Gran Parada, también están, como se planteó inicialmente, otros protagonistas, en los palcos¹ y en las zonas de “libre acceso”² a los desfiles; estos, al igual que los integrantes de los grupos, establecen relación directa con la comida y la bebida. Estas dos zonas en las que los citados protagonistas se localizan, están

1. Los palcos son construcciones en madera o metal en las cuales, en forma de graderías, las personas pueden sentarse a ver pasar el desfile de La Batalla de Flores y la Gran Parada. Estos lugares se construyen sobre una de las calzadas de la Vía 40, unos días antes del sábado de carnaval y la transforman en una zona carnavalesca. Para poder estar ahí se deben comprar diversos tipos de boletas.

2. Las zonas de libre acceso en la vía 40 son las aceras localizadas al frente de los palcos, así como los espacios entre una serie de palcos y otra, que también corresponden a las desembocaduras de las diversas calles a la Vía 40; en estas zonas de libre acceso la gente se empieza a congregarse desde tempranas horas, con diversos tipos de sillas, bancos o asientos, con el objetivo de tener un buen puesto para poder ver pasar y vivir los distintos desfiles del carnaval. Estas zonas están separadas de la calzada central por donde desfilan los grupos mediante cordones de manila, los cuales son colocados por diversos tipos de organizadores que ayudan a la organización de la gente en los desfiles.

articuladas con los distintos puestos de comida y bebida que se instalan en la zona de la Vía 40 con motivo del carnaval.

La gente que se ubica en los diversos palcos que están sobre una calzada de la Vía 40 puede comer y beber de diversas formas mientras vive y goza del carnaval. Ellos pueden llevar alimentos preparados en sus casas o adquiridos previamente, o también pueden comprar a los venteros ambulantes que recorren los distintos palcos. También hay palcos que, en el valor de la entrada, incluyen el servicio de comida y bebida, la cual es coordinada por la misma administración del palco la cual se encarga de contratar o preparar ahí mismo los distintos productos.

Para la gente que está en los palcos, estas formas de poder comer y beber mientras se disfruta el carnaval se complementan con las zonas de venta y consumo de alimentos, las cuales se instalan paralelas a la ruta de los desfiles, es decir, detrás de los palcos y en las zonas de libre acceso de la gente. En estos lugares se dan cita las fritangas costeñas y las cachacas o del interior, los puestos de sopas y mondongo, las ventas de arepas así como de perros calientes, chuzos, salchipapas y chorizos, carne asada y hamburguesas entre otros productos; a su vez se encuentran diversos puestos de bebidas refrescantes y alcohólicas, así como de variadas presentaciones de agua. Estas ventas callejeras, fijas y ambulantes, se localizan desde el lugar de la concentración inicial de los grupos para los desfiles, y continúan ubicadas por toda la Vía 40 hasta el Puente del Arroyo de La María donde finalizan los eventos. Durante los desfiles y debido a la larga duración de los mismos, desde tempranas horas en la mañana del sábado y del domingo, la gente va llegando a ocupar los mejores lugares del palco y todos los días se dan constantes contactos con la comida, tanto dentro como fuera de los palcos, debido a la amplia oferta que la zona brinda a los participantes del carnaval.

Teniendo en cuenta la larga duración de cada uno de estos eventos, los diversos participantes se ubican en los palcos, llegan desde tempranas horas de la mañana y se instalan en la zona de la Vía 40 hasta las primeras horas de la noche y, a su vez, tienen movilidad durante todo el desarrollo de los desfiles. Durante este tiempo, los puestos de comida y bebida se instalan y desinstalan, otros se abren y se cierran y los vendedores ambulantes llegan y se van, de tal forma que estas zonas de alimentación generan una dinámica de apropiación del territorio del carnaval.

Siguiendo este orden de ideas, la zona de la Vía 40 en las primeras horas del día, cerca de las 6 a.m. tanto el sábado como el domingo empieza a transformarse alrededor de las diversas ventas de comida y bebida propias de esta ruta carnavalesca. Los diversos vendedores poco a poco van llegando para organizar y alistar

la estructura física del puesto de venta de comida y bebida, así como para tener preparados los diversos productos a vender. Muchos puestos de comida y bebida simplemente se pueden abrir y cerrar de un día para otro, pues cuentan con una infraestructura permanente en casetas o empalizadas,¹ con servicio de luz eléctrica y dotación de mesas y sillas, mientras que otros se deben organizar cada día de carnaval pues no tienen una infraestructura estable, sin embargo, muchos de ellos funcionan con los elementos del puesto en una carretilla, lo cual les da movilidad y la posibilidad de instalación en diversas áreas de la Vía 40.

La Batalla de Flores y la Gran Parada, siendo unos de los eventos centrales del carnaval, muestran la presencia de la comida y la bebida con la que interactúan los diferentes protagonistas del mismo, sean los diversos grupos de danzas o de comparsas o el público en general. Dentro del ritual de la realización del carnaval, la ruta de la comida y la bebida parte del ámbito individual y familiar (casa), pasa por lo barrial y local, hasta expresar lo comunitario y colectivo, en ese circuito de la comida festiva que va desde lo privado hasta lo público y regresa a lo privado; en este sentido, es posible encontrar una relación con lo que presenta DaMatta sobre la casa y la calle (1984: 237) como elementos importantes a tener presentes en este acercamiento al mundo del carnaval barranquillero. En ese contexto es importante anotar cómo los diversos protagonistas y las rutas de la comida viven y hacen el carnaval dentro de los tiempos y los espacios propios de esta fiesta, la ciudad se transforma en el escenario del carnaval. En este caso, la Vía 40 se convierte en el escenario central de dos desfiles del carnaval, se vuelve más que la Vía 40, la *zona de la Vía 40*, pues el carnaval transforma una gran área de la ciudad a su alrededor, se construye un espacio para la comida y la bebida. En la Batalla de Flores y la Gran Parada, los distintos participantes del carnaval experimentan el comer y el beber de formas específicas.

Bailes de carnaval, sancocho de guandul y fritangas

*Ya te digo que en el baile de carnaval siempre había
el sancocho y en la calle la fritanga, así en cualquier esquina.*

En el Carnaval de Barranquilla se realizan los bailes de carnaval, acompañando,

1. Por casetas y empalizadas se entienden construcciones más o menos estables en las que se vende y consume comida y bebida y se encuentran localizadas en diversas zonas de la ciudad; en el caso del carnaval se encuentran ubicadas en la zona de la Vía 40 en la cual se desarrollan los desfiles de La Batalla de Flores y La Gran Parada.

entre otros eventos, a la Batalla de Flores y la Gran Parada; estos bailes son celebraciones carnestoléndicas a través de las cuales se vive un diálogo entre lo público y lo privado, entre la casa y la calle, en la medida en que estos se realizan en diversos lugares de la ciudad, empezando por las casas, continuando por las calles, siguiendo a los establecimientos públicos y privados: casetas, clubes, discotecas, parques y plazas. En ese amplio territorio que cubre la realización de los bailes, encontramos intersecciones significativas con la comida y la bebida en las que están los distintos puestos para su compra y consumo; ahí se articulan tanto las ventas de sancocho de guandul, como las fritangas y la venta de butifarras. Al igual que cuando se presentaban los desfiles de la Batalla de Flores y la Gran Parada y el universo de la comida asociado a sus participantes, la comida que se consume en estos días de carnaval no es exclusiva de esta fiesta, lo relevante es ver cómo se vive el carnaval no solo desde las danzas, los disfraces y las comparsas, sino a partir de las comidas que están presentes en él, en su propia temporalidad y espacialidad. Es el carnaval el que define el ritmo de la ciudad y de su gente, en él se vive y goza la comida que el evento mismo ofrece.

El guandul verde está estrechamente relacionado con el Carnaval en Barranquilla, así como el sancocho de este tipo de guandul. A través de su consumo los protagonistas del carnaval se incorporan a su realización; los “sancochos de guandul” son eventos significativos en sí mismos y el consumo de esta clase de sancocho se da también en los bailes o fiestas de carnaval en los cuales “los carnavaleros” o protagonistas del carnaval se congregan, lo preparan y consumen colectiva o individualmente. En la época del carnaval está la cosecha del guandul verde, y es este tipo de guandul el que se consume, a pesar de que el sancocho de guandul está presente durante el resto del año. Todos los grupos que participaron de esta investigación hicieron referencia al “sancocho de guandul” en época de carnaval.

Hablar de carnaval es hablar de baile, disfraz, goce, bebida, comida y culinaria. En los bailes o fiestas de carnaval se encuentran los sancochos de guandul, las sopas o los mondongos, las fritangas costeñas y cachacas o del interior –localizadas en la calle cerca de los sitios donde está el baile–, y acompañando estas comidas ocurre simultáneamente la venta de butifarra junto con la del licor. A través de esa red que articula la comida, la música y el baile, se construye el territorio del carnaval en Barranquilla en el cual se une la casa con la calle, en una resignificación del espacio para la fiesta.

La articulación de los bailes con el consumo de sancochos, fritangas y butifarras constituye una referencia del carnaval en el que los diversos protagonistas se

incorporan a su vivencia y goce desde el consumo de estos alimentos y desde la celebración misma de la fiesta; los líquidos son otros de los interlocutores culinarios: el licor, las bebidas, el agua. Los bailes de carnaval, sus comidas y sus bebidas, constituyen momentos importantes en el proceso de vivir y gozar el carnaval.

“Guanduliar” o el sancocho de guandul en el Carnaval de Barranquilla

En la memoria de los barranquilleros, la época del carnaval está asociada con los distintos sancochos de guandul, pues la materia prima de esta preparación, el guandul, está de cosecha y está verde. Se ha acuñado el término “guanduliar” como sinónimo de celebrar una fiesta, lo anterior permite acercarse al sentido que tiene el guandul en época de carnaval; se trata de un contexto alrededor de este hervido que da fuerzas en una época de derroche de energías carnavaleras y que, a su vez, está anclado en las casas de los protagonistas, en sus barrios, en sus territorios y también en sitios públicos específicos para comer sancocho de guandul. El guandul proviene de la zona rural del departamento del Atlántico, es un producto regional que con un sabor y preparación específica.

Los integrantes de los grupos seleccionados para la investigación se refirieron en sus testimonios al sancocho de guandul como una comida importante en las fiestas o bailes de carnaval. Este sancocho aparece como un plato distintivo del departamento del Atlántico y permite tener presente la pluralidad de recetas como formas de particularizarlo y apropiarse de esta comida del carnaval. Para Virginia, la esposa de Uwaldo Mendoza, integrantes de la Cumbiamba la Revoltosa:

El guandul se hace mucho con carnes de cerdo, cualquier carne de res, cerdo, salada, puede ser costilla, carne especial la carne dura, el atravesado, las tres telas, la carne que tiene las tres partes la gente la llama la tres telas y esa carne que tiene entreveradita, que tiene gorditos, carnita, es muy rica por lo que da un sabor al guandul, le echas limón verde, ñame, papa, le echas plátano maduro y verde, hay personas que le echan por gusto, le echan frito todo lo que le echan, o sea, le echan frito el tomate, la cebolla, el cilantro, el repollito, se lo echan todo frítico con su ajo; después de que ya está casi para cocinar le echan ese guisito y lo dejan un momentico, eso le da buen sabor (Entrevista, 1998).

Al respecto, Aquiles Escalante dice en sus conversaciones:

En Barranquilla, también el guandul es el plato típicamente carnalero del pueblo, en el sentido de que la gente va al mercado público y

allá es donde se compra el guandul, y se compra la carne, el ñame y todo lo que llamamos: yuca, ñame, plátano; lo que caracteriza al sancocho típicamente de nosotros es la presencia del plátano maduro en el sancocho de guandul bien hecho, implica que tiene que tener plátano maduro (Entrevista, 1998).

Y su esposa Emilsen relata: “Yo antes de salir dejo la guandulada lista, siempre hacemos guandul en los carnavales, con carne fresca o con costilla, carne salada, que la salo yo misma, cerdo frito, le hecho el aceite con que frité el cerdo, con el plátano maduro, el dulcesito” (Entrevista, 1998).

Para la Comparsa Disfrázate como Quieras, en voz de una de sus integrantes y fundadoras de la comparsa, Chila, queda claro que: “Como yo te digo, una fiesta de largo metraje fomenta la comida para coger fuerza y como te decía el sancocho era tradicional” (Entrevista, 1998). Esta comparsa realiza un baile de carnaval el día lunes, en el cual la presencia del sancocho, el ron y la música dan sentido a este momento festivo. Sobre el sancocho de esta fiesta comenta Chila:

Sí, yo era la que compraba y organizaba todas las cosas con la ayuda de unas personas dentro de la comparsa. Se iba al mercado fíjate el viernes antes del sábado de carnaval, unas dos amigas, en el mercado de allá abajo, que se conseguían las cosas baratas y agradables. Hacíamos el sancocho trifásico que llamamos, eso ha sido tradicional del baile de carnaval en Barranquilla con sancocho, la comidita para recobrar fuerzas, para aguantar y bueno, la sopa, el caldito y todo eso para la borrachera, el caldito se va con todo.

Los sancochos, bueno hay diferentes tipos de sancocho, está el de gallina, el sancocho de gallina, el sancocho de costilla, bueno el que nosotros hacemos es el trifásico que llamamos, gallina, cerdo y carne salada. A mí el que me gusta es el sancocho con carne salada y la carne salada es costilla.

Sí, yo soy la que mando la parada y digo que hay que comprar esto y eso se hace. Se compra el espinazo pelao, porque es el gusto que le da lo que cuenta.

Gallina, nada de pollitos de esos blandos, por eso siempre buscamos sitios dónde se consiga la gallina de esa criolla (Entrevista, 1998).

Si bien hay diversas versiones sobre los ingredientes del sancocho de guandul;

para la Comparsa Disfrázate Como Quieras, el proceso de preparar el sancocho para el baile de la comparsa construye lazos de colectividad. Anota Chila al respecto:

No, la verdad es que todo el mundo participa, los que llegábamos de primero, ven a partir yuca, pero sí habíamos dos o tres personas a la hora de echar las cosas. Porque eso sí tiene el sancocho, no hay que echar todo desde el principio. Por ejemplo la carne salada, esta espaldilla o carne dura se echa junto con la carne salada; el cerdo sí no porque se desbarata y hasta el mismo hueso se deshace si se echa rápido. Bueno el maíz, el plátano verde, es importante que el plátano verde se eche con tiempo porque es importante que se vaya desbaratando algo para que espese, y luego se le echa la carne blandita, para que se desbarate por partes y la yuca sí es al final con el plátano maduro, eso es mejor dicho faltando media hora para [...] mejor dicho cuando ya está. El plátano con cáscara se echa partido en pedazos (Entrevista, 1998).

Para el grupo del Congo Grande, el sancocho ocupa un lugar significativo del tiempo de carnaval; Álvaro Altamar relata cómo el tío decide hacerle a la gente del grupo un sancocho de guandul que se merecen, entonces –comenta– mi mamá y mis tías todas empiezan a pelar yuca, papa, van y compran menudencia, compran mondongo, compran así un trifásico de rapidez (Entrevista, 1998). En este acercamiento es importante notar que si bien el sancocho de guandul es significativo de los carnavales también se habla de forma más general de los diversos tipos de sancochos y sopas, como fuentes de energía que consumen los protagonistas tanto en la preparación del carnaval como en la realización del mismo. Hay personas como Uwaldo Mendoza, de la Cumbiamba la Revoltosa, que opinan que la comida típica en los carnavales es el sancocho con carne salada y que últimamente es que se está estilando el sancocho trifásico (Entrevista, 1998).

Los diferentes ingredientes que conforman los sancochos de carnaval, las sopas de carnaval y específicamente el sancocho de guandul verde, tienen su origen en la región del departamento del Atlántico, el bastimento compuesto por yuca, plátano, auyama, ñame, y a su vez las verduras recorren los cultivos regionales. En el ámbito de las distintas carnes, estas provienen de criaderos y proveedores regionales; generalmente se mezclan la carne de res, cerdo, ave y pescado; la construcción de las diferentes recetas permite al mismo tiempo una preparación, caldo o hervido que fundamentalmente es una manera de recobrar fuerzas para aguantar el ritmo del carnaval.

En este acercamiento a los bailes de carnaval y al sancocho de guandul, la fiesta del Chino Chois que se realiza en el Barrio del Carmen es una celebración que nace dentro de un ámbito familiar y de amistad. Al principio, relata el Chino Chois, ellos mismos cocinaban y se recogía la cuota para el sancocho y la banda papayera, pero la fiesta empezó a crecer conservando el sentido de familiaridad y amistad. El sancocho de guandul se ha visto acompañado en esta fiesta con chuletas, carne asada, los pasteles, los chicharrones y los fritos como carimañolas, empanadas, patacones con queso, además de las butifarras, el bollo y el trago. La receta del sancocho de guandul pertenece al Chino Chois y a su esposa. Ellos dicen:

Nosotros aquí al sancocho de guandul le ponemos espinazo de cerdo, puede ser pecho o tres telas que le llaman. La carne salada es de res, es espinazo de cerdo, y el rabo o cola digamos que es de res, y la base es el guandul, yuca, papa, ñame, arracacha, plátano amarillo porque le da un saborcito a la sopa [...]. Y con el condimento, eso es buenísimo, cebolla, ajo, ají, cebollín, apio, inclusive primero se cocina con la cebolla de esta de rama (Entrevista, 1998).

El sancocho de guandul aparece como referente de congregación tanto en el consumo como en la preparación del mismo; así mismo los diversos ingredientes que se cocinan para formar los variados tipos de sancocho de guandul y de sancochos en general.

Este sancocho también permite mirar los lugares y contextos en los que se consume, así como los sitios para la preparación. La investigación permite leer cómo el sancocho tiene –tanto desde lo individual y familiar (casa) hasta lo colectivo y comunitario (calle)– una presencia relevante en el desarrollo del carnaval. Desde los contextos familiares hasta los comerciales y semindustriales, el sancocho de guandul extiende su territorio presencial y participativo, constituyéndose un símbolo de esta época del año y del carnaval en sí mismo. En el sancocho de guandul se encuentra un sentido de colectividad y regionalidad al articular los sabores locales al significado del carnaval como espacio de comunicación y celebración; los protagonistas se incorporan al carnaval alrededor del consumo del sancocho de guandul y, por extensión, alrededor de las sopas y sancochos.

Fritangas y butifarras: comidas callejeras en tiempo de carnaval

Las fritangas y las ventas de butifarras en el marco del Carnaval de Barranquilla

representan dos opciones culinarias que los diversos protagonistas del mismo consumen mientras el carnaval se va desarrollando.

En el carnaval, las fritangas se pueden distinguir entre las costeñas y las que vienen del interior y viajan de fiesta en fiesta; Uwaldo Mendoza habla de la fritanga propia, la local, la regional, la barrial y la otra que se denomina “fritanga cachaca” o “palacio del colesterol”. La primera recorre todos los contextos del carnaval, el barrio, las calles y la zona de la Vía 40 y en ella se encuentran productos regionales: la carimañola, el buñuelo de maíz verde, la empanada de queso, la empanada de carne, el patacón, el peto y el masato; la segunda contiene chorizo, longaniza, morcilla, lechona, chunchurria, la lechona tolimense, entre otros, y comparte lugares con la fritanga costeña (Entrevista, 1998). Si bien en la actualidad ambas están presentes en el carnaval y en las fiestas, no solo en Barranquilla sino en muchos lugares de la Costa, la “cachaca” genera variables según su color, brillo, sabor y el estado de lo que se compra y consume de ellas, mientras que la “costeña” ofrece permanentemente productos acabados de hacer y calientes, con sabores regionales y llenos de significado para los protagonistas; lo anterior hace que a veces se vea de forma despectiva la presencia de la fritanga cachaca, puesto que esta da la impresión de que fue cocinada hace tiempo y de que no se está haciendo continuamente.

Al respecto Mónica Lindo de la Corporación Cultural Barranquilla nos comenta:

La fritanga es funcional y a todo momento y todo lo que tú cojas ahí está caliente y en esa época de carnaval, todo el mundo come en todas partes. Y hay para escoger, porque igual hay venta de fritanga y es que si es de dedo parado y ve que esta fritanga es pobrecita y se va para la fritanga que más higiene tenga, pero igual come así, ya es igual (Entrevista, 1998).

Aquiles Escalante recuerda a este respecto:

[En] barrio o pueblo que se respete, está la fritanga en la cocina o en la plaza del pueblo [...]. Y era de los poquitos negocios que han manejado las mujeres [...]. No había restaurantes, en cambio la fritanga sí estaba, eso siempre ha sido lo típico. Carnaval, calle y guarapo sí y la fritanga tampoco faltaba. Vendían comida sencilla: carne, sancocho, sopa común y corriente y arroz. En un principio en las ventas de fritanga había bisté y también llevaba mondongo. Y finalmente todo el mundo

en el carnaval come de todo eso, o sea como decimos, de clase alta, media, baja, todo el mundo come fritos (Entrevista, 1998).

Las fritangas o “puestos de fritos” brindan el lugar de la comida en el cual todo siempre parece recién hecho y en el que, a su vez, incluyen una amplia gama de comidas, desde la empanada hasta el sancocho y el mondongo. Sin ser una venta de comida exclusiva del carnaval, su funcionamiento y operatividad en esta época es particular; las fritangas acompañan los diferentes eventos del carnaval y por lo tanto ocupan parte de la geografía de la comida. Tanto en la Batalla de Flores como en la Gran Parada encontramos fritangas a ambos lados de la zona de la Vía 40, así como en los barrios, casetas, discotecas, alrededor de los bailes y fiestas del carnaval.

En la memoria de los protagonistas del carnaval seleccionados para esta investigación, también se puede encontrar la presencia de lugares que, en la ciudad, se volvieron representativos en relación con las fritangas más reconocidas; de estos lugares habla el Chino Chois, quien menciona el Teatro Granada por las fritangas en la época del carnaval de los años 60 (Entrevista, 1998). En este sentido, en la memoria de estos también está el Negro Adán, como punto de referencia fundamental para los finales de baile y para comer fritos. Al respecto, una integrante de la Comparsa de la Tercera Edad de los Seguros Sociales comenta:

El Negro Adán, uy maravillosa persona, un negrazo, una figura aquí en Barranquilla, famoso porque en su casa sí se comía el frito bueno, eso sí no había que mirarlo, toda su vida tuvo su venta en su casa, ahí iba desde el más humilde hasta el encopetado más aquí de Barranquilla pisaba la casa del Negro Adán, a comer fritos de su casa. Donde el Negro Adán se tomaba chicha que la gente se la come y se emborracha, allí también se comía patacón, empanada, chicharrón, puro cerdo (Entrevista, 1998).

Sobre El Negro Adán, Uwaldo Mendoza de la Cumbiamba la Revoltosa dice que: “Fue famoso porque era un negro de esos hazañosos, esos negros grandotes, era un chofer. Allí estaba el trago y la fritanga, era jocoso, sacaba chistes de todo, jugaba con la vida, era mamador de gallo, grosero, a él le gustaba eso y se divertía ahí mamando gallo” (Entrevista, 1998).

Las múltiples y continuas referencias a los fritos del Negro Adán en el Carnaval de Barranquilla hacen de ese personaje un protagonista importante de la historia carnalera y de la fiesta en la ciudad. Para Aquiles Escalante, antropólogo:

El Negro Adán era una institución, era boxeador, basquetbolista, un hombre múltiple [...]. Tenía en uno de los barrios populares una venta de cerdo, entonces allá iba uno a tomar con el profe y allá íbamos a parrandiar, uno estaba tomando e iba a comer chicharrones donde el Negro Adán; la característica de él eran los chistes y los chistes que amenizaba las reuniones con chistes [...] cocinaba chicharrones, los cortaba, sacrificaba los cerdos, era un personaje, una historia (Entrevista, 1998).

Las fritangas están presentes en todos los eventos del carnaval, territorialmente acompañan la zona de la Vía 40 durante el sábado y el domingo de carnaval, pero se encuentran en forma significativa en los barrios, en sus calles, parques y espacios públicos en donde la fritanga costeña se mueve de fiesta en fiesta, de baile en baile, de celebración en celebración.

Acompañando a las fritangas y recorriendo las rutas del carnaval, tanto en los desfiles del sábado y el domingo, como en las calles, en las fiestas y en los diversos bailes está el vendedor de butifarra. La butifarra es otro referente culinario importante de la época normal, que también se expresa durante el periodo carnavalesco. La butifarra o embutido de carne condimentada y curada se vende acompañada de bollo o de huevo cocido y, a veces, con huevo de iguana. Al respecto, María Genith Pereira y Uwaldo Mendoza comentan:

Por ejemplo, la butifarra funciona, pero esta es una comida que está presente en todo y funciona con mucho énfasis en la rumba, como rumba pero mucho más en la rumba grande que es la rumba del carnaval. Pero no es difícil encontrarte en los bares del centro el sonidito del platón de aluminio con el cuchillo, el tac-tac-tac, que ya sabes que es la butifarra que van pasando con el bollo de yuca normalmente, pero en el carnaval es donde le adicionan el huevo, o sea en carnaval es butifarra, huevo y bollo de yuca, pero normalmente es butifarra y bollo [...]. El bollo está siempre presente, de sal, está presente como el acompañante ideal de cualquier comida inclusive la sopa; entonces ahí entran las mujeres de Nueva Colombia, las de las comunidades negras de aquí de Barranquilla, son unas grandes productoras de bollos, aunque en época de carnaval ellas siempre producen el bollo originario de maíz (Entrevista, 1998).

Pero la comida estaba ahí, el cuento es que la gente no se ha detenido a mirar eso, pero si tú ves los carnavales, ves que ahí está plasmada la

comida de todas las regiones que están bailando [...]. La butifarra de Soledad, la butifarra es de origen africano, pero aquí en la Costa hizo su asentamiento allí en Soledad (Entrevista, 1998).

En esta investigación, el lugar de las butifarras tiene bastante relevancia, precisamente por el papel que juega en la época de carnaval debido a su movilidad y practicidad para que los diversos protagonistas del carnaval la consuman. Chila, integrante de la Comparsa *Disfrázate como Quieras* comenta:

En el estadio había un vendedor de butifarras famoso, que se llamaba Armando, y él mismo se decía y hacía con el cuchillo: “habla Armando, habla Armando”, y así promocionaba sus butifarras. Yo recuerdo las piezas de butifarras que nos metíamos, que yo me metía porque cuándo te he dicho que no me fascina, y a las nueve de la noche estaba aullando de hambre y yo comía butifarras y me parecía la comida más deliciosa del mundo (Entrevista, 1998).

El análisis de las interacciones de los protagonistas del carnaval con los eventos y la comida, la combinación de las butifarras y las fritangas –tanto en los bailes y fiestas como en los desfiles del sábado y domingo–, habla de las diversas opciones de incorporarse a la realización del Carnaval de Barranquilla desde los alimentos. En los diversos lugares donde se vive el carnaval se encuentran las fritangas y los vendedores de butifarra como ofertas para la solución de la comida y, a su vez, sirven para establecer relaciones personales con las preferencias ante tal o cual fritanga o butifarrero; de este modo, a través del acto de comer fritangas y butifarras se consume la producción regional en los ingredientes, la mano de obra local y regional y las celebraciones propias de este tiempo. En ese contexto la comensalía o acto de comer y beber juntos permite ser referida en las fritangas y los butifarros en carnaval.

Agua y maicena como elementos de incorporación al Carnaval

Si bien en este análisis del Carnaval de Barranquilla se ha presentado la comida y la bebida desde el acto de la ingesta festiva por parte de los protagonistas, en algunos eventos centrales y significativos de la fiesta carnavalesca, es necesario resaltar que desde la historia misma del carnaval siempre se ha referenciado la presencia de ingredientes culinarios en su celebración, más no directamente como alimentos sino de forma lúdica, untados y tirados entre los mismos protagonistas; tal es el

caso del agua y la maicena o harina, ingredientes que –según los testimonios de la gente– se combinan con pinturas, aceites quemados y orines, entre otros.

Es importante retomar el decir cotidiano de la gente en el Carnaval de Barranquilla, quien sale a la calle, dicen, sabe que lo pueden ensuciar de mil cosas, por eso quien no quiere que lo ensucien, es mejor que no salga. En este sentido, se manifiestan otras maneras de incorporarse al carnaval en relación con los ingredientes de la comida. Para muchas personas estos ingredientes, agua y maicena, son importados de otras regiones del país, como La Guajira o Santa Marta, entre otras. Es notable el contacto directo que genera la presencia del agua y la maicena en los diversos eventos del carnaval: ambos se integran completamente a tu cuerpo, forman parte de tu presencia e incorporan casi totalmente a los distintos protagonistas de la fiesta. En este contexto, entre los integrantes de la muestra que participaron en esta investigación, se encontró cómo la opción de tirar pero no recibir ni agua ni maicena tiene una lectura particular, y a través de esto se puede hablar de una inclusión o exclusión en la participación en el carnaval. Al respecto, un integrante del grupo Bambazú comentó:

Es imposible que uno se libere de la maicena; después de que uno sale, la gente sí lo respeta con el vestido y toda la cosa, pero uno no se puede decir que no va a salir de una pinta, de un estrén de carnavales, es decir para una fiesta de carnaval porque siempre lo llenan de maicena aunque diga que no (Entrevista, 1998).

Es necesario resaltar cómo hay grupos que se constituyen en el carnaval para hacer guerra de agua y de maicena, para delimitar sus territorios y sus referencias. El martes de carnaval aparece como un día en el que el agua es la protagonista central, pues tienen lugar las guerras de bombas o bolsas llenas de agua. En el Barrio Simón Bolívar, en este día, vísperas del Miércoles de Ceniza y en medio del Entierro de Joselito, se genera un proceso de participación en los últimos eventos del carnaval a partir de las guerras de agua y maicena; realmente es un proceso de incorporación en el verdadero sentido de la palabra. Este es un momento bien significativo de las celebraciones carnestoléndicas, por la larga historia de su presencia en los carnavales y por la forma como se incorporan al proceso, a diferencia de los alimentos que sencillamente se ingieren; con estos ingredientes, untar, tocar, mojar y desperdigar tanto el agua como la maicena, también constituyen una referencia a los excesos en el carnaval y en la comida, como ya lo habían señalado Maldonado y Caro Baroja para sus estudios sobre las fiestas y el carnaval en España.

Ahora bien, respecto, al uso de estos ingredientes culinarios en esta forma, se puede intentar plantear cómo el código –que se ha vuelto un lugar común– para hablar del carnaval como la fiesta de los excesos y la inversión por excelencia, podría tener sentido a partir de la incorporación de los alimentos no como comida, sino mediante ese uso contrario y lúdico, claro está que sin dejar de lado las discusiones alrededor de cómo el término *inversión*, asociado al carnaval, tiene más sentido desde el orden cristiano, el cual se ve transformado, cambiado o diferente durante la celebración del carnaval (Buezo, 1997: 12-13).

**Comidas y el Carnaval de Barranquilla, una forma de incorporación al ritual:
reflexiones finales**

Partiendo del análisis sobre el carnaval y la comida –enmarcados estos conceptos dentro de la antropología del ritual y de la alimentación–, la investigación sobre el Carnaval de Barranquilla arrojó elementos significativos de orden teórico y metodológico para el acercamiento a los carnavales a partir de la conceptualización de la *incorporación* de los protagonistas en el desarrollo del mismo, y desde la propuesta de entender el carnaval como un proceso ritual en el cual se dan diferentes momentos y suceden diversos eventos que generan cambios y transformaciones en función de esta celebración.

El carnaval, como proceso ritual, se acerca a los sujetos transformados en participantes, en protagonistas de una celebración y, a través de los diversos eventos, actos rituales que suceden en él, los incorpora con el consumo de comidas y bebidas –ingeridas, untadas y tiradas–, así como también bailando o participando en diversos eventos, es decir, construyendo una concepción colectiva y comunitaria del carnaval, ligada a la *comensalía* como referencia de la colectividad asociada al consumo social de alimentos.

Los diversos protagonistas seleccionados, integrantes de las danzas, las comparsas y las cumbiambas, así como el público en general, permitieron hacer un análisis de cómo, dónde, con quién, qué y para qué se come y bebe en el proceso del carnaval, y cómo a través de estos dos referentes se pueden seguir las rutas del evento y las especificidades que su consumo exige para cada protagonista y en cada momento determinado.

Las rutas de la comida y la bebida muestran que en el Carnaval de Barranquilla hay una clara relación permanente con lo local, barrial, familiar y grupal, de tal forma que el análisis nos permite mirar el acto de comer y beber como una doble relación entre lo fisiológico y lo cultural. Esto último se puede interpretar a partir

de esa permanente preocupación por combinar lo energético físico con lo culturalmente comestible, dentro de los cánones de olores, sabores, visiones, gustos y referencias ancestrales a unos contextos específicos regionales llenos de sentido y significado. Sancocho de guandul, butifarras, fritangas costeñas, ron, agua, entre otros elementos, permiten entender cómo su consumo incorpora a las personas en el protagonismo del carnaval.

Si bien esta investigación da pie a nuevas preguntas sobre la relación entre el Carnaval de Barranquilla y sus comidas y bebidas, es necesario desarrollar una aproximación a una selección de protagonistas más amplia, la cual permita tener una mirada más completa y total de este fenómeno. También es importante plantearse nuevas preguntas en torno a la relación entre comida y bebida y procesos de identidad alrededor del carnaval, particularmente respecto a su percepción regional, teniendo en cuenta que este es un carnaval que se desarrolla y transforma en una ciudad y en una región colombiana expuesta permanentemente a los cambios y a las plurales interacciones culturales. ¿Cómo entender la identidad del barranquillero acuñada sobre el concepto de “ser carnavalero” y avanzar en la interpretación de esta fiesta desde la comida y la bebida?

El acto de incorporarse a la celebración, de convertirse en protagonista de ella, implica diversas estrategias culturalmente definidas que constituyen la estructura de todo proceso ritual. El elemento corporal, hecho protagonista o convertido en hacedor del carnaval, muestra cómo las distintas acciones que se realizan desde lo individual hasta lo comunitario en los ejes de la danza, la indumentaria, la comida y la bebida, lo comprometen en el desarrollo de procesos rituales que en este caso llamamos Carnaval de Barranquilla, generando marcas sobre el mismo, y sobre las cuales se da un reconocimiento colectivo a los protagonistas del mismo. Los referentes culinarios, analizados durante toda la investigación, aparecen como marcas, como referentes de pertenencia a una cultura cuyo carnaval marca el paso de un año al otro, de un momento a otro, y se puede entender este análisis desde la perspectiva de los rituales de paso y de los rituales cíclicos que presenta Van Gennep.

La doble condición cultural y fisiológica que refiere el acto de comer y beber, lo presenta como un campo de análisis rico en perspectivas para futuras investigaciones. Los análisis generados en este contexto permiten contraponer referentes de aceptación y rechazo frente a la comida y la bebida que interviene en el carnaval. Si bien en la investigación no se hace un seguimiento a los procesos de cambio y transformación en los referentes culinarios, diferentes testimonios permiten abrir

ese espacio para futuras investigaciones sobre esos sabores y olores, texturas y visiones que entran a formar parte de los alimentos que llegan desde los procesos contemporáneos de la globalización y la transculturalidad y sus implicaciones políticas, económicas, sociales, culturales y hasta religiosas. Comidas y bebidas nuevas han entrado a formar parte de las propuestas de incorporación al carnaval desde el consumo, de tal forma que es posible escuchar hablar de los pollos fritos y las hamburguesas McDonald's, así como del MacMondongo, entre muchos otros referentes que se han venido integrando al carnaval.

Al hacer el análisis de la Batalla de las Flores, los bailes de carnaval y la Gran Parada, se hace evidente la secuencia casa-calle-casa o, dicho de otra forma individuo-familia-colectivo-comunidad-colectivo-familia-individuo; éstas secuencias permiten entender los niveles de incorporación de los protagonistas al carnaval y los diferentes contextos de alimentación que entran en juego y nutren las dinámicas del proceso del carnaval. Esta secuencia se lee tanto para los grupos de danzas, comparsas y cumbiambas que se seleccionaron para esta investigación, como para los protagonistas del carnaval no pertenecientes a estos tipos de grupos; de tal forma que podemos hablar de un proceso relacionado con el comer y el beber que parte del individuo y regresa a él, luego de haber participado como protagonista de unos eventos o actos seleccionados en la investigación de todo el proceso ritual que representa el carnaval. La zona de la Vía 40 es el escenario por excelencia de estos dos eventos, la cual sufre una transformación al pasar de ser una gran avenida de la zona industrial al epicentro de dos grandes desfiles que, para su realización, implican que la zona se convierta en un restaurante ambulante y fijo que ofrezca comida y bebida durante las largas jornadas que demandan estos dos grandes eventos.

Los distintos protagonistas del Carnaval de Barranquilla realizan un proceso de preparación del mismo, así como de participación en él, para lo cual se articulan con la comida y la bebida de formas múltiples que permiten hacer el recorrido desde las casas hasta las calles y avenidas. En este sentido, la comida y la bebida pasan de lo casero a lo público, de lo individual a lo colectivo.

La discusión que genera este análisis del carnaval desde la perspectiva del proceso ritual y a la luz de la comida, permite hacer un contrapunteo entre conceptos como *actores y espectadores, protagonistas y hacedores* del Carnaval de Barranquilla. Si nos acercamos a los conceptos de *ritualización, protagonistas, e incorporación*, esta investigación se acerca a proponer que el carnaval, como fiesta popular por antonomasia, solo permite una postura frente a la realización del carnaval: se

participa, se protagoniza y se hace el carnaval, lo cual inmediatamente plantea la pregunta de si entonces el carnaval permite diversas formas de participación y protagonismo, abriendo el debate frente a los planteamientos –a veces desarrollados por la antropología teatral– sobre la conceptualización dicotómica entre actor y espectador y el término de *cuerpo en representación*. En efecto, después de este amplio panorama alrededor del análisis sobre *hacer el carnaval*, la comida y la bebida como ejes de una incorporación dual, permiten plantear la reflexión de que el hecho de que un carnaval se desarrolle depende de que los diferentes sujetos de una comunidad –en este caso la de Barranquilla– participen desde sus propias acciones, desde sus propios eventos, es decir, desde una verdadera dimensión del *hacer e incorporarse* a un acto social y comunitario. Tanto la comida como la bebida y su presencia en el carnaval, no permiten una aproximación “a medias tintas” al carnaval por parte de los sujetos barranquilleros, es decir que los cuerpos fisiológicos de los distintos sujetos barranquilleros se tienen que nutrir, se tienen que alimentar, y este campo no ofrece otra alternativa: o comemos o morimos. Los cuerpos culturales y sociales de estos mismos sujetos solo permiten la categoría de incorporación en forma activa y real en la realización de dicho carnaval, debate que sin ser atrevido pone en discusión para futuras investigaciones los conceptos de actor y espectador formulados desde la antropología teatral y la representación.

El campo de la alimentación, asociado a la fiesta, a los rituales y en particular al carnaval, abre nuevas posibilidades de entender el acto de incorporarse desde esa doble realidad que el cuerpo nos presenta. Para quienes hacen el Carnaval de Barranquilla de diversas maneras, este análisis plantea nuevas percepciones sobre la identidad, colectividad y el significado de esta celebración para una ciudad, unos barrios, unas regiones y finalmente para todos los participantes del evento.

Hablar de “ser carnavalero” o de “carnavalear”, en el contexto de la ciudad de Barranquilla permite, desde este análisis alrededor de la comida y la bebida, abordar el campo de la identidad, ligado a la celebración de un ritual, de una fiesta, de un carnaval en el que el universo de la comida, en toda su dimensión líquida y sólida, brinda rutas de interacción, significación e incorporación a una colectividad que construye desde estos referentes su sentido de pertenencia y de identidad con una cultura determinada.

Referencias bibliográficas

- Bell, Catherine (1992). *Ritual Theory, Ritual Practice*. New York: Oxford University Press.
- Bolívar Rojas, Edgar (1994). “Circuitos Ceremoniales y Festivos en Medellín”. En *Ciudad y cultura: memoria, identidad y comunicación* (eds. Diego Herrera et ál.). Memorias del Simposio Ciudad y Cultura en el Mundo Contemporáneo, pp. 165-202. Medellín: Departamento de Antropología.
- Caro Baroja, Julio (1986). *El Carnaval: análisis histórico-cultural*. Madrid: Taurus.
- DaMatta, Roberto (1988). “On Carnival, Informality and Magic: A point of View from Brazil”. En *Text, Play, and Story: The Construction and Reconstruction of Self and Society* (ed. Edward M. Bruner), pp. 230-246. Illinois: Waveland Press.
- De la Espriella, Alfredo (1979). *Dimes y diretes*. Barranquilla: Biblioteca de Autores Costeños. Fundación Rotaria.
- De Garine, Igor (1996). “Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición”. En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. (Comp. Jesús Contreras). Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Delgado Salazar, Ramiro (1996). *Una aproximación a la comida en Bachele (Guinea-Bissau)* (tesis de Maestría en Estudios de Asia y África: especialidad África). México: El Colegio de México.
- Douglas, Mary. En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. (Comp. Jesús Contreras), pp. 129-170. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Estrada Ochoa, Julián (1982). *Antropología del universo culinario. Validez y fuerza de un elemento cotidiano en la conformación de una identidad socio-cultural* (tesis de grado). Medellín: Universidad de Antioquia, Departamento de Antropología.
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Geertz, Clifford. “Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura”. En *La interpretación de la cultura*, pp. 19-40. Barcelona: Gedisa.
- Harris, Marvin (1985). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Laleye, Issiaka-Prosper (1995). “Mito y rito en la experiencia africana”. En *Tratado de antropología de lo sagrado*. Tomo 1: *Los Orígenes del Homo Religiosus* (coord. Julien Ries), pp. 317-340. Madrid: Editorial Trotta.

- Lévi-Strauss, Claude (1976). "Breve tratado de etnología culinaria". En *El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.
- López Cantos, Ángel (1992). *Juegos, fiestas y diversiones en la América española*. Madrid: Editorial Mapfre.
- Maldonado, Luis (1975). *Religiosidad popular, nostalgia de lo mágico*. Madrid: Ediciones Cristiandad.
- Turner, Víctor (1988). *El proceso ritual: estructura y antiestructura*. Madrid: Taurus.
- Turner, Víctor (1990). *La selva de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI.
- Van Gennep, Arnold (1986). *Los ritos de paso*. Madrid: Taurus.

La gastronomía de Barranquilla¹

JOSÉ DAVID VILLALOBOS ROBLES

A mi madre, la mejor cocinera del mundo.

A mi hija Angeliquita, con la esperanza de que se anime a comer.

Prólogo

Este escrito no pretende ser, en modo alguno, un intento de convencer al lector de que la culinaria de Barranquilla es la mejor o más variada de la costa Caribe, del país, ni mucho menos del mundo, como tratan de hacer algunos autores cuando escriben sobre la cocina de su terruño, conmovidamente llevados por el regionalismo. Tampoco trato de tener la última palabra sobre cuáles y cuántos son exactamente nuestros platos, como si hubiera un número finito de preparaciones; la cocina, como todo en la naturaleza, es cambiante, y casi se podría afirmar que así como en una ciudad hay tantos acentos distintos como habitantes, asimismo hay tantos platos como ocurrencias culinarias puedan surgir de la cabeza de cada cocinero. Mi objetivo tampoco es dictar cátedra sobre cocina, de la cual me considero apenas un aficionado aplicado: esta ha sido una investigación con la que he gozado de la manera más sabrosa, que he acometido en mis tiempos libres, robándole tiempo a mis ocupaciones cotidianas que nada tienen que ver con la culinaria, y con la que quizá simplemente me he rendido a la evocación de esos aromas, sabores y texturas que se disfrutaban desde la más temprana infancia y que se quedan con uno para siempre.

1. Este texto fue publicado en *Huellas*, n° 88 y 89, pp. 36-54. Barranquilla: Universidad del Norte (2012).

Es preciso señalar, no obstante, que Barranquilla ha carecido hasta ahora de una recopilación que comprenda las comidas verdaderamente arraigadas en su historia y en sus costumbres. Por lo tanto, consciente de que los barranquilleros estamos en mora de preservar la memoria culinaria de la ciudad, quise desarrollar un recuento honesto de nuestros platos populares sin las distorsiones de los ingredientes *gourmet* que les añaden ciertos libros de cocina y sitios en Internet, quizá para darles un toque más internacional. En mi concepto, la cocina típica de una región no es otra que la que se prepara y se come a diario en los hogares de la gente corriente. Naturalmente, si se quiere que nuestras recetas tengan alguna proyección internacional, sin duda deberán evolucionar mediante una muy estudiada incorporación de técnicas e ingredientes distintos de los tradicionales, lo que conducirá a la transformación de su forma, pero si en ese proceso se confunde la esencia de nuestros platos, el resultado será su total distorsión, perdiendo en sabor y confundiendo a quien los deguste. Para poder avanzar, entonces, es necesario reconocer la sencillez de nuestras viandas, la poca utilización de ingredientes gourmet, la escasa evolución de nuestras recetas y su nula proyección internacional, falencia de todas las gastronomías regionales de Colombia.

La cocina mexicana, a la que poco tenemos que envidiarle, ha sido elevada a la categoría de internacional en los últimos lustros. Es tal el reconocimiento del que goza, que cada día se abren más restaurantes de comida manita en todo el planeta, incluso en la difícil pero prometedora China. Hace unos veinte años, había unos quinientos restaurantes de comida mexicana en el mundo; hoy hay más de quinientos mil y sus ingredientes son imprescindibles en los platos de la denominada cocina fusión. Para citar solo algunos casos: sushi con ají jalapeño o langosta marinada en vinagreta de tequila con cilantro, entre muchas otras exóticas combinaciones con las cocinas tailandesa, francesa o india. Quizá el rotundo éxito de la culinaria mexicana sea el acendrado nacionalismo de los habitantes del país azteca y la encarnizada defensa que de su cultura hacen sus nacionales en cualquier parte del globo. Cabe resaltar que los mexicanos, como pocos habitantes de nuestra América, se enorgullecen de ser, en gran proporción, indígenas puros o mestizos.

Pero más sorprendente aún es el caso de la colorida cocina peruana, la cual ha revolucionado la gastronomía internacional al punto de ser considerada, hoy por hoy, una de las tres culinarias más importantes del planeta, desplazando incluso a las tradicionales francesa e italiana. Fruto de una increíble mezcla de sabores indígenas –incas, moches, chimúes, aimaras, tiahuanacos, entre otros–, españoles, franceses y africanos

durante la Conquista y la Colonia, la cual adquirió su personalidad definitiva (aunque en constante evolución) a través de los aportes de las inmigraciones japonesa, china e italiana a partir del siglo XIX, la gastronomía peruana ha posicionado en lo más alto del pedestal culinario una impresionante y casi interminable variedad de platos criollos como el cebiche, cocteles como el pisco *sour*, postres como el suspiro de limeña, y hasta bebidas gaseosas como la célebre Inca Kola. Cabe resaltar que esta bebida y la Irn Bru de Escocia son las únicas que, en su país de origen, superan en ventas a la Coca-Cola. Tal vez la base más importante y característica de la cocina peruana la constituye el pescado, del cual Perú es el segundo productor mundial, solo superado por China y por encima de gigantes de la industria pesquera como Estados Unidos y Japón. La anchoa peruana es la especie más pescada del orbe, con más de diez millones de toneladas al año. Desde luego, no podríamos dejar de hacer mención, como muy representativos de la gastronomía de ese país hermano, de la papa (originaria del Perú, donde existen más de tres mil variedades con las que se preparan infinidad de platos) y del ají, considerado el cordón umbilical de la cocina peruana. Como en el caso mexicano, cada día se abren más restaurantes de comida peruana en el mundo.

Es propio del parroquiano que no ha ido demasiado lejos creer cándidamente que sus comidas le pertenecen exclusivamente a su comarca. Nada más errado: al adentrarse en el maravilloso universo de la cocina, se comprueba la no unicidad de los platos, y que la mayoría de las preparaciones de una región, digamos, América Latina, están relacionadas entre sí a través de los más intrincados e inesperados laberintos históricos. Existen con otros nombres, pero idénticas o muy similares, en otras latitudes que también quieren arrogarse el orgullo de haberlas creado. Por eso, al principio resulta extraño asimilar que, comidas que hacen parte del menú del barranquillero desde que nace, son consideradas también viandas típicas y nacionales en Venezuela o en Panamá, como la arepa, los bollos, la carimañola, la lisa o la hayaca. ¿Qué decir del guandul, con el que se preparan arroces considerados platos nacionales en Panamá y Puerto Rico? La tortilla mexicana, la pupusa salvadoreña y la arepa colombiana o venezolana son esencialmente lo mismo: unos nixtamalizan el maíz, otros lo pilan. El fríjol rojo es tan insignia de la cocina antioqueña como lo es de la mexicana o de la surestadounidense. El tamal, la hayaca, el quimbolito, el juane de la selva peruana y nuestro pastel (de arroz relleno de pollo, cerdo y verduras envueltos en hojas de bijao) son platos hermanos que encontramos en toda América, desde el río Bravo hasta los Andes argentinos. La vianda a base de carne, arroz blanco y fríjoles, más un sinnúmero de

acompañamientos regionales como tajadas de plátano maduro, arepa, huevo, col, ensalada, farofa, chicharrón, yuca, queso, patacón, naranja, farinheira, aguacate o espagueti, se repite en todo el continente: feijoada en Brasil, bandeja paisa en Antioquia, bandeja o seco en la costa Caribe de Colombia, menestra en Ecuador, pabellón criollo en Venezuela, bandera o casado en Costa Rica. Y tiene evidentes conexiones con los arroces de frijoles latinoamericanos y caribeños como el *rice and beans* angloafroantillano (cuyo ancestro se encuentra en África Occidental), los arroces de frijól cabecita negra, de lenteja y de guandul costeños, el casamiento hondureño y salvadoreño, el gallo pinto tico y nica, los arroces con gandules y con habichuelas puertorriqueños, los moros y cristianos, el arroz moro y el congrí cubanos, el pispote mexicano, los porotos con riendas chilenos, los calentados con frijoles colombianos, peruanos (tacu tacu) y ecuatorianos y, más lejanamente, con los *baked beans* ingleses, el *cassoulet* francés, la fabada asturiana, el *Hoppin' John* del Dixie, los *red beans and rice* de Luisiana, e incluso con el *kongbap* coreano, el *rajma* indio y el *mujaddara* de Oriente Medio.

Siguiendo este orden de ideas, resulta que lo que comemos a diario viene a ser en realidad el producto de una compleja confluencia de coincidencias históricas, de llegadas o encuentros culturales más o menos accidentales que dieron origen a una extraordinaria amalgama de sabores, esencias y aromas.

La cocina de Barranquilla y sus alrededores, como la mayoría de las regiones de América, surge del tremendo choque cultural que trajo consigo el descubrimiento de nuestro continente por parte de los europeos. La llegada del blanco, y posteriormente la del negro, produjo no solo el surgimiento de una nueva raza, sino alegres aires musicales, una cultura con rasgos muy particulares, novedosas formas de lenguaje y, por supuesto, la introducción de ingredientes desconocidos que dieron origen a una culinaria interesantísima. Los europeos nos legaron el ganado, los cerdos, las gallinas, el cilantro, el ajo, la leche, el arroz, las aceitunas, la cebolla, los cítricos, la caña y el trigo, sin los cuales no podríamos imaginar nuestra dieta diaria. África nos trajo el coco, el café, el millo, el sorgo, el plátano, la calabaza, el melón, el tamarindo, el guineo (banano) y el ñame. A su vez, América empezó a exportar al mundo sus muy variados productos, los cuales se integraron de inmediato a las preparaciones ya existentes, perfeccionándolas: la pizza, cuyos antepasados se preparaban con sangre de cerdo y miel, pasó a bañarse en las jugosas salsas de nuestros tomates; el hierático maíz dio origen a la polenta; la señorial papa calmó el hambre de miles de europeos en tiempos de plagas, guerras, sequías y crudos inviernos; y el alegre cacao se convirtió en la base de los más finos dulces.

La cocina del Nuevo Mundo es entonces un gran crisol de olores y sabores donde se combinaron felizmente los ingredientes de la América indígena con las viandas traídas de Europa, Asia y África, del que la gastronomía de Barranquilla es una muestra muy representativa. Sin más, que se sirvan los platos sobre las mesas.

Arroces

A pilá el arroz, mamita

A pilá el arroz, mamá...

— Los Soneros de Gamero.

Canta Irene Martínez, *A pilar arroz*.

El arroz, nutritivo cereal de origen asiático, base de la alimentación de millones de personas principalmente en Oriente y América Latina y el Caribe, es de capital importancia en la gastronomía de Barranquilla, no solamente porque el plato típico de la ciudad (que trataremos en un capítulo aparte) es una preparación a base de arroz, sino porque es la principal guarnición del menú diario del barranquillero.

El arroz más preparado en la ciudad es el blanco, que junto a la presa –porción de carne de vaca, cerdo, pollo, pescado, víscera o alguna otra carne– y una porción de granos y/o de ensalada, constituye uno de los menús más comunes en Barranquilla a la hora del almuerzo y de la comida (como se conoce coloquialmente a la cena). El arroz blanco –también conocido como “arroz de manteca” porque se preparaba con manteca de cerdo– debe su gran popularidad a la sencillez y rapidez de su preparación: simplemente se le agrega agua, aceite y sal, se pone a fuego alto, cuando seca se baja el fuego al mínimo y se tapa hasta que se cocine. Descendientes del arroz blanco, muy populares entre la gente de bajos recursos, son los pintorescos arroces “juniorista” (con rayas de salsa de tomate, en alusión a la camiseta de rayas verticales rojas y blancas del equipo de fútbol local, Junior), “al puente” –con un guineo en la mitad y nada más–, y el arroz “radiante”: con un huevo frito encima.

El arroz de fríjol cabecita negra (otro de los arroces con fríjoles del Caribe) es otra de las delicias típicas de Barranquilla que se come, por ejemplo, acompañado con carne frita y ensalada (de aguacate, de lechuga, entre otras).

Arroz con coco

Ay, en la Costa me vuelve loco...

— Lucho Bermúdez y su Orquesta, *Arroz con coco*.

El arroz de coco (o con coco), el único de sabor dulce, preparado en ocasiones con Coca Cola y uvas pasas, constituye un verdadero emblema de la Costa Caribe colombiana y de los países caribeños en general. El coco debe ser seco, se ralla la carne (pulpa), se le agrega agua, se cuele para separar el bagazo y obtener la leche, la cual se pone al fuego y se deja evaporar para que suelte el aceite con que se llevará a cabo la preparación, luego se obtiene del bagazo una segunda leche que hará las veces del agua en la que se cocinará el arroz, y finalmente se añade azúcar (o melaza de panela) más una pizca de sal. El arroz de coco también se prepara únicamente con sal en otras regiones de la costa.

El arroz de fideos, algunas veces también denominado “de palito”, preparado con fideos fritos que le confieren un sabor especial, goza de una popularidad solo comparable con la del arroz de fríjol cabecita negra. Es conocido como arroz árabe en Perú y en Panamá, lo que sugiere un probable origen morisco o de Medio Oriente.

También es muy apetecido el arroz con pollo, delicia colombiana y panameña preparada con pollo desmechado y verduras (pimentón, zanahoria, cebolla, apio, habichuela, arveja), completamente diferente del arroz con pollo de presas enteras y sin las verduras mencionadas que se prepara en otras latitudes. El arroz apastelado lleva los ingredientes del pastel, exquisita vianda que trataremos en capítulo aparte, pero no se cocina envuelto en hojas de bijao. Para obtener un sabor parecido al que dan las hojas de bijao, el arroz apastelado se cubre con hojas de col cuando ha secado en el caldero.

Entre los arroces de mariscos se encuentran el de camarón, el marinero (con distintas clases de mariscos) y el de chipichipi (como se conoce en la Costa y en Venezuela a la coquina, palabritas en Perú), delicia legendaria en el municipio atlanticense de Puerto Colombia y sus balnearios Pradomar, Salgar y Sabanilla, y el cual casi ha desaparecido a causa de la contaminación de la ciénaga de Mallorquín, principal hábitat del molusco en la zona.

En Barranquilla, las preparaciones a base de arroz han dado para muchas combinaciones con distintas carnes, vísceras, granos, embutidos, condimentos y verduras. Muy sabrosos también son los arroces de lentejas, de molleja, de carne, de cerdo, de atún, de sardina, trifásico (pollo, cerdo, carne o camarón), de queso costeño (fresco, no madurado, salado), de salchichón, de salchicha, de chorizo, de chicharrón, de ajo, de cebolla (cabezona o larga), de ají dulce (variedad muy utilizada también en la cocina venezolana), de espinaca o verde, de ahuyama, de berenjena, de papa, de verduras, guisado o amarillo (con colorante a base de

achiote), de tomate, de plátano maduro, de zanahoria, de asadura (vísceras del cerdo o de la vaca guisadas o fritas), de menudencia (vísceras del pollo) y de huevo.

El barranquillero adora el cucayo (no confundir con la localidad española), nombre que se le da en la ciudad a la costra de arroz que queda adherida al caldero al terminar la preparación, conocido en el interior del país como “pega” y en otros países como “pegao”, “cocolón” o “concolón”. El cucayo, una verdadera delicia que solo logran las cocineras más experimentadas, y motivo de disputas familiares, debe quedar tostado y crujiente, listo para ser raspado por voraces cucharas. Uno de los cucayos más sabrosos es el del arroz de fríjol cabecita negra.

El secreto de la preparación del arroz está en la cantidad de agua utilizada. Usualmente se recomienda que por cada taza de arroz se incorporen dos de agua, es decir, siempre el doble de agua. Sin embargo, para que el arroz quede más suelto y no tan empapado, el autor recomienda sellar brevemente el arroz crudo en aceite y utilizar a lo sumo taza y media de agua por taza de arroz. A ojo, recomiendo que la cantidad de agua no supere por más de medio dedo (en posición horizontal) la altura del arroz en el caldero. Es preciso tener en cuenta también el tipo de arroz, pues existen variedades más duras que requieren más agua.

Bebidas

Para beber, guarapeera

de tu sabroso guarapo.

Guarapeera, guarapeera

para beber de tu fresco guarapo.

¡A beber guarapo!

— Pepe Molina y su Conjunto,

La guarapeera. R. Aguilar.

La panela, uno de los productos emblemáticos de Colombia, de la que el país es el mayor productor mundial (1.4 millones de toneladas por año), tiene su origen antes de la era cristiana en el Sureste Asiático, de donde pasó a la India, luego a Oriente Medio, al norte de África y finalmente a España, de donde la trajo Colón en su segundo viaje. Está extendida por toda América, desde México hasta Argentina, especialmente en Ecuador, Venezuela (donde también recibe el nombre de papelón), toda Centroamérica (donde es denominada rapadura o raspadura), el Perú (donde se conoce como chancaca), Bolivia y Brasil; curiosamente, en uno de los otrora mayores productores de caña de azúcar, Cuba, es absolutamente

desconocida. En nuestro país, varias poblaciones se disputan su paternidad, entre ellas Atánquez, en el departamento del Cesar. La panela se obtiene al someter el jugo de la caña de azúcar a altas temperaturas; por último, se deja solidificar en moldes cuadrados para su distribución.

Con la panela se prepara la bebida más popular no solo en Barranquilla sino en el país: el agua de panela, que en Barranquilla indefectiblemente lleva jugo de limón y se conoce ampliamente como guarapo. El guarapo, que acompaña a todas las comidas, es de preparación fácil y rápida: la panela se deja diluir en agua, se le agrega jugo de limón, se revuelve y se sirve bien fría. Se consume como bebida caliente en latitudes de clima frío, como la zona andina del interior del país, donde se conoce como aguapanela y se le añade canela. En Barranquilla, el agua de panela caliente con limón se usa como remedio casero para aliviar gripas y resfriados.

La voz *guarapo*, de origen quechua, designa originalmente al jugo de la caña o al agua de panela fermentados, la última a veces con conchas de piña. También se expende en las calles del centro de la ciudad el jugo de caña bien frío, acabado de obtener en trapiches ambulantes y estacionarios.

Entre los jugos, que se pueden clasificar en las categorías de los que se preparan con agua y los que se hacen con leche, tenemos el de tamarindo, el de corozo (fruto de la palma de lata, conocido por algunos como “uvita”), el de naranja, el de maracuyá o fruta de la pasión (Pasión de Cristo, por el supuesto parecido de la flor con el padecimiento de Jesús), el de patilla (sandía) o patillazo, el de piña, el de melón, el de naranja agria, el de zanahoria, el de mandarina, el de carambolo y el de lulo (todos preparados con agua); el de zapote, el de níspero, el de guineo y el de curuba (estos únicamente con leche); y entre los que se preparan con leche o con agua se encuentran el de mora, el de tomate de árbol, el de mango, el de guayaba, el de papaya (conocida como lechosa en algunos países del Caribe y Venezuela), el de guanábana y el de borjój (exótica fruta del Pacífico colombiano, ecuatoriano y panameño). A propósito del corozo, el municipio de Corozal, Sucre, debe su nombre a los cultivos de palma de lata que se daban en la zona. Con el fruto también se elabora un vino casero que ya se ha industrializado.

Otra bebida refrescante muy popular en Barranquilla es el jugo de patilla con limón, más conocido como patillazo, famoso por ser vendido, entre otros, por un doble del Pibe Valderrama en el paseo de Bolívar. En la misma avenida y en otros puntos de la urbe, es legendaria el agua de coco fría que se bebe con pitillo por una abertura hecha a machete en la fruta y que los transeúntes consumen durante la canícula barranquillera o en cualquier ocasión; al terminar la bebida, el cliente

solicita la carne del coco (que debe ser verde, no seco) al vendedor, la cual come con delectación. El agua de coco también acompaña al ron en fiestas y parrandas a lo largo y ancho de la ciudad desde tiempos inmemoriales. Se conoce como agua de pipa en Ecuador, en el norte del Perú, en Panamá y en el Pacífico colombiano.

Otras bebidas refrescantes son el piñazo (jugo de piña frío que se consigue en el mercado), la horchata de ajonjolí, la chicha (a base de arroz o de maíz sin fermentar, a diferencia de la chicha andina), la maizada (chicha de maíz con cola), el masato (a base de maíz finamente molido con agua), la Nutricia (producto nutricional infantil) y el sencillo vaso de agua que no se le niega a nadie. Asimismo, se toman con placer en muchos hogares y sitios de la ciudad la limonada, el jugo de mandarina y el agua de arroz con cáscaras de piña.

También son muy populares el agua de maíz y el agua o chicha de arroz (esta última también se prepara con refresco de cola), las cuales se toman bien frías con cualquier comida. El agua de maíz (conocida como *claro* en Antioquia), un verdadero néctar de los dioses, se prepara adicionándole azúcar al agua con que se ha cocido el maíz que más tarde se utilizará para elaborar los diferentes bollos y arepas.

En materia de bebidas calientes, encontramos el tradicional café y el chocolate. El café suave, uno de los máximos símbolos de Colombia, se prepara con agua y opcionalmente azúcar (preparación que en el país se conoce como tinto), o con leche. El café con leche y el tinto son infaltables en los desayunos del barranquillero, aunque el segundo se consume en todas partes y a toda hora. Muchas empresas o negocios abiertos al público tienen grecas o cafeteras para que empleados y visitantes disfruten un tinto a manera de cortesía.

Asimismo, son muy comunes los vendedores ambulantes de tinto y aguas aromáticas (infusiones a base de hierbas como el toronjil, la hierbabuena, la canela y la manzanilla, entre otras), que mantienen calientes en termos y que sirven en minúsculos vasos de plástico. Las agüitas aromáticas también son ofrecidas en grecas en las empresas.

El peto, a base de maíz blanco y leche, endulzado con azúcar o panela y aromatizado con canela en raja, se expende en las calles de la ciudad en calambucos (cantinas de leche) que lo mantienen caliente, anunciado con un onomatopéyico y repetitivo pregón. El peto es muy similar al chicheme, bebida tradicional en la región sabanera cordobesa y en Panamá, solo que el segundo se sirve helado y se aromatiza, además de la canela, con nuez moscada. El cuchuco, de maíz molido cocinado en leche, es totalmente distinto de la sopa de cebada con cerdo propia

del altiplano cundiboyacense. También es muy apetecida la avena fría aromatizada con vainilla o canela.

En cuanto a bebidas alcohólicas, son muy tradicionales el ron, el aguardiente anisado y la cerveza (con la cual a veces se prepara la carne guisada). Otros tragos con buena acogida son el whisky y, más recientemente, el vino.

Bollos

*Bollo de queeeseo, de angeliito,
de mazoorca... Boooooollooooo...*

Los bollos merecen mención especial por su gran arraigo en la cultura gastronómica de la ciudad. Consumidos principalmente a la hora del desayuno, los bollos son un alimento a base de masa de maíz molido envuelta en hojas de mazorca, lo que refleja su origen indígena. Sin embargo, son ofrecidos por muchas negras palenqueras (del Palenque de San Basilio o sus descendientes) con sus inconfundibles pregones; aunque, por supuesto, también son ofrecidos por personas no negras. Los bollos se comen acompañados casi siempre de queso costeño o de suero atollabuey (crema de leche ácida que acompaña absolutamente todas las comidas en la región sabanera de Bolívar, Sucre y Córdoba). En los desayunos son acompañantes frecuentes de los huevos revueltos o “en perico”, del bocachico frito, de la carne o del hígado en bisté (fritos con tomate y cebolla), y de los chicharrones, entre otros.

De gran variedad, los bollos que se encuentran en Barranquilla son: el limpio, a base de maíz blanco seco; el de queso (bollo limpio con queso costeño); el de angelito, de sabor dulce y color violáceo, a base de maíz blanco con coco y anís; el de mazorca, a base de maíz tierno o choclo; y el limpio de harina de maíz precocida y procesada industrialmente. Los bollos son ampliamente consumidos en otras regiones de la Costa y Panamá en distintas preparaciones (reellenos de carnes, por ejemplo) y envolturas (hojas de caña y de plátano). Guardan semejanza con los envueltos del interior andino de Colombia y ecuatorianos, con las hallaquitas venezolanas, con la pamoña brasileña y con la humita peruana, boliviana y argentina.

El único bollo que no es a base de maíz es el de yuca, el más popular de la ciudad y del departamento del Atlántico. Su preparación es simple: se ralla la yuca pelada y el resultado se cuece envuelto en hojas secas de mazorca. Acompaña, entre otros, en un binomio eterno a la famosa butifarra, embutido de origen catalán

a base de cerdo, de sabor picante, que ha hecho célebre al vecino municipio de Soledad, Atlántico, de donde proviene la variante colombiana. La butifarra, una de las insignias gastronómicas de la costa Caribe, es ofrecida por vendedores ambulantes en largas tiras acomodadas en forma circular en palanganas metálicas. Para llamar la atención de la gente, los butifarreros producen un sonido característico, golpeando permanentemente la palangana con un cuchillo. Luego de solicitada la cantidad, el vendedor corta la tira y abre las butifarras por la mitad con el cuchillo, les agrega jugo de limón y las entrega al cliente acompañadas de un trozo de bollo de yuca. Los butifarreros también ofrecen huevos duros que el comensal disfruta, ya sin cáscara y partidos por la mitad, con pimienta y sal a cualquier hora del día en las calles y esquinas de la ciudad.

El matrimonio, combinación de torreja (rodaja) de bollo de yuca o de mazorca y una porción de queso costeño, es un manjar que se puede degustar en cualquier frutería o rincón de la ciudad.

Carnes

*Pa' preparar una carne asada no hay
como el negro Adán...*

— The Latin Brothers, *El Negro Adán*.

Sin lugar a dudas, y pese a las campañas vegetarianas, la carne de vaca es la más consumida por los barranquilleros en cualquiera de los tres golpes (comidas) del día. Los diferentes cortes del animal, conocidos con distintos nombres en las diferentes latitudes, son casi peleados en los expendios de la ciudad; los más apetecidos y costosos son el lomo fino, el lomo ancho y la punta gorda (punta de anca). Otros cortes con buena acogida, quizá más consumidos por el equilibrio entre su menor costo (comparados con los anteriores) y su buena calidad, son el capón, la tetafula, el atravesado (o posta) y la espaldilla. Cortes para preparaciones especiales son la sobrebarriga, el bollo o muchacho y la falda (para preparar la carne desmechada). En sopas y sancochos se utilizan el rabo, la costilla (también se prepara guisada), el hueso negro y el blanco (este último para dar sabor) y, algunas veces el ossobuco y la tira-tira (esta última en sopas de bajo presupuesto). El pecho se usa en la sopa de guandú y la pata en la preparación del mondongo, exquisita sopa a base de dicha víscera, tubérculos y verduras.

Los cortes blandos de la carne, correspondientes a partes de la nalga, el abdomen y el lomo de la bestia, como la punta gorda, el capón, la tetafula, la sobrebarriga, la

carabela, la falda, el lomo ancho y el lomo fino, se comen fritos, asados a la parrilla y al carbón (o a la brasa), a la plancha, en estofado, desmechados (la falda), molidos (el capón), al horno y en bisté (fritos con tomate y cebolla). La carne molida (obtenida, por ejemplo, del capón) y las albóndigas son muy populares y apetecidas en toda la ciudad. La carne asada o churrasco, la cual se acompaña con yuca o papa cocida o bollo limpio, ensalada y alguna salsa (chimichurri, de ajo, picante, entre otras), es la preparación de carne vacuna más apetecida por los barranquilleros, quienes pueden saborearla en múltiples restaurantes y asaderos extendidos por toda la ciudad.

La carne dura, como la espaldilla, el bollo o muchacho, el atravesado o el jarrete (conocido como murillo en el interior del país), se prepara guisada –generalmente en olla de presión–, en trocitos con verduras (especie de *goulash* criollo), sudada, molida (el jarrete, el pecho), en viuda, desmechada y puyada en posta –rellena con verduras (zanahoria, habichuela, cebolla) que se introducen luego de haberle hecho orificios con puyas a la pieza cruda; finalmente se sirve en postas o rodajas–. El cachete es el corte utilizado en la preparación de carnes frías. Como puede verse, la carne de vaca da para un sinfín de menús disponibles en cualquier hogar y en todo tipo de restaurantes.

Las vísceras de la vaca se comen con fruición en Barranquilla, ya sean fritas, guisadas, en bisté o en sancocho. Las más apetecidas son el hígado, el bofé (pulmones) y la panza (uno de los estómagos de la vaca que se come en trozos guisados con papas o en el mondongo; corresponde a los callos, como se conoce entre los españoles). Menos frecuentes son la pajarilla (bazo), el corazón, el riñón y la chinchurria (primer segmento del intestino delgado que se come frito, conocido como chinchulín en la Argentina, donde se come asado y es todo un plato nacional). El hígado en bisté con yuca cocida, bollo limpio o arepa es uno de los desayunos predilectos del barranquillero; también se prepara encebollado. La asadura, a base de las vísceras del cerdo, pariente del friche guajiro (vísceras del chivo cocinadas en su sangre y aliñadas), se puede conseguir en algunas fritangas del centro y el sur la ciudad. La asadura se conoce como chanfaina en otros países latinoamericanos. Las vísceras, de alto contenido en grasas, pero ricas en proteínas y vitaminas, son ideales para las personas que sufren de anemia y enfermedades relacionadas (especialmente la pajarilla y el hígado). Otras partes de la vaca que también se consumen son la lengua (en salsa), la ubre, el ojo (en sopa), los sesos guisados y las criadillas (testículos) del toro.

Curiosamente, hasta bien entrado el siglo XX, los mataderos botaban las

vísceras de la vaca o las arrojaban a los perros por considerarlas carnes de baja calidad. Posteriormente se empezaron a regalar a la gente de escasos recursos, y hoy es habitual encontrar en los expendios de carnes y supermercados sobre todo el hígado, la panza, la pajarilla y el bofe, los cuales se ofrecen en algunos restaurantes populares y fritangas en distintas preparaciones; es relativamente raro que en los restaurantes se ofrezcan otras vísceras. Hoy prácticamente han desaparecido los pintorescos mondongueros, quienes por las calles de la ciudad ofrecían las vísceras contenidas en rústicos cajones de madera que acomodaban en ambos costados de un burro (o también en carretillas de madera), y que hacían sonar con manducos (palo de forma cilíndrica de tamaño mediano, grueso y de madera tosca y resistente), produciendo un peculiar sonido que acompañaban con sus pregones.

También es muy apreciada la carne de cerdo, una de las más apetitosas. Tiene el inconveniente de ser abundante en grasas muy perjudiciales para el ser humano, por lo que la gente la consume con precaución. Sin embargo, el barranquillero siente gran pasión por el chicharrón y la chuleta, los cuales acompaña con bollo limpio o de yuca o con yuca cocida. Los expendios de chicharrón tienen fama en toda la ciudad y sus alrededores, y son frecuentados por ávidos comensales hasta altas horas de la madrugada. El chicharrón seco y con pelo es ofrecido por vendedores que recorren nuestras calles y goza de gran popularidad.

El pollo es igualmente muy apetecido en la ciudad: se come frito, guisado con papas, asado, a la plancha, apanado (*deep fried* o a la *broasted*), en fricasé, desmechado o al horno. La parte más apreciada del ave es la pechuga; le siguen el contramuslo y el muslo y por último el ala. Como las de cerdo, son innumerables las ventas de pollo frito, a la *broasted* o asado (usualmente acompañado de bollo limpio, yuca o papa cocida) a lo largo y ancho de Barranquilla. La gallina criolla, criada en patios caseros o fincas familiares, y alimentada con maíz (e insectos y gusanos producto de su caza), es de carne más dura, de mejor sabor y de huesos más resistentes que el pollo “Purina” (llamado así en alusión al concentrado con que se alimentan las aves para que crezcan más rápido). A pesar de su sabor inferior y por motivos comerciales, el pollo “Purina” es el que comúnmente se consume en casas y restaurantes, mientras que la gallina criolla solo se come en sancocho y guisada.

En mucha menor proporción se consiguen carnes de animales domésticos y de monte (salvajes) como el chivo, el pavo, el carnero, el conejo, la iguana, el pato (pisingo y barraquete), la tortuga, el morrocoyo y la hicotea, muy comunes en las zonas rurales e incluso en algunas capitales de los departamentos de la costa. A

pesar de la numerosa colonia de gente de los municipios del Atlántico y del resto de la Costa radicada en Barranquilla, son pocos los restaurantes de las cocinas de dichas zonas que ofrecen estas carnes exóticas y demás platos propios.

En los alrededores de ciertos eventos populares, como circos y parques de atracciones, se instalan las fritangas (ventas de procedencia andina de embutidos, carnes y otras frituras), donde se pueden conseguir la sabrosa morcilla (o rellena, como se conoce en el interior del país, embutido a base de sangre de cerdo y arroz con arvejas), el tradicional chorizo y la longaniza. Estos dos últimos se consiguen todo el año en el centro y en el mercado público de la ciudad. En las fritangas también se consumen patitas y orejas de cerdo, papas criollas (o amarilla, conocida en Venezuela como papa colombiana), chinchurria, bofe y muchas frituras más.

Dulces

Aleeeegríiiiia, cocaaaada, caballiiitooo...

Aleeeegríiiiia, con coooco y aníiiiis...

Son típicos los dulces vendidos en palanganas por negras palenqueras que, casi siempre por las tardes y los fines de semana, recorren las calles de la ciudad entonando sus ancestrales pregones: la alegría (bola compacta de rosetas de granos de millo, pedazos de coco y anís, recubierta con panela derretida), el enyucado (torta a base de yuca y coco), el caballito o cabellito (dulce de papaya biche o verde en tiritas que se encuentra también en Panamá), las cocadas o panelitas de millo y de ajonjolí. Para la preparación de las alegrías, las semillas de millo se fríen en un poco de aceite, lo que hace que se abran. Es el mismo procedimiento para obtener las crispetas o palomitas de maíz.

También son muy apetecidas las bolitas de coco galaperas (Galapa, Atlántico) y la arropilla, varita pegajosa a base de panela envuelta en papel, utilizada como postre popular. Muy apreciadas son las gelatinas (golosinas vallecaucanas que se preparan a base del tejido gelatinoso de la pata de la vaca, conocida como gelatina de vaca en Panamá), los merengues (conocidos como suspiros en otros lugares), el arroz con leche, las casadillas (o quesadillas, galleta crujiente a base de coco), las panelitas de dulce de leche, las bolas de tamarindo con azúcar, las bolas de chocolate y harina de maíz, las galletas griegas (especie de oblea dulce compuesta por varias láminas que recuerdan un pañuelo grande doblado, que vendedores ambulantes ofrecen en las calles de la ciudad) y el algodón de azúcar.

Durante la Semana Santa, sin falta, se preparan los tradicionales rasguños,

dulces a base de toda clase de frutas, legumbres y tubérculos, cuyo consumo se confunde con las creencias católicas que prohíben el consumo de carne en estas fechas. Tradicionalmente de preparación casera, condición que dio lugar a la costumbre –que aún se conserva– de regalarlos entre vecinos, hoy son ofrecidos también por pintorescas palenqueras en parques, aceras o en las afueras de supermercados en puestos que constituyen un extraordinario espectáculo de colores y sabores para propios y extraños. Los dulces más tradicionales y apetecidos son el de ñame, el de guandul, el de mango, el de papaya y el de coco. Otros, de introducción más reciente y menos frecuentes son el de mamey, el de ciruela, el de tamarindo, el de corozo, el de leche, el de leche cortada, el de batata, el de tomate, el de zaragoza, el de plátano maduro, el de piña y el de uchuva, entre otros que comprenden una lista casi interminable. También se comen algunos de supuestos poderes afrodisíacos y curiosos nombres que resultan de la combinación de varios dulces: “mongo-mongo”, “amansa-suegra”, entre otros.

En las numerosas pastelerías de la ciudad se consigue todo tipo de postres, galletas, bizcochos, confites y pastelillos que hacen las delicias de la gente. Muy apetecido es el borracho, hecho a base de pan, antes conocido como sopa borracha. Popularísimo también es el bocadillo (veleño), famoso dulce de guayaba de la población de Vélez, Santander.

Fritos

Año de 1882. Los jóvenes de mi edad solíamos formar tertulia en el altozano de la iglesia de San Nicolás, desde las seis de la tarde, después de comida, cerca de las fritangas de arepitas, caribañolas y buñuelos (de fríjol), situadas al pie del altozano, hasta las ocho de la noche.

— Pedro María Revollo, Pbro., *Mis memorias*.

Los fritos, que se consumen a cualquier hora del día, son parte fundamental de la gastronomía de la ciudad. Preparados a base de masa o harina de maíz precocida, de yuca cocida o de plátano verde, entre otros, son muy populares a pesar de su alto contenido de grasas y harinas.

Los fritos más comunes y apetecidos son la arepa, la carimañola, la empanada y el patacón. Menos usuales son la papa rellena, los buñuelos de fríjol cabecita negra y los de maíz tierno (estos últimos se acompañan con queso costeño y son vendidos, entre otros, por palenqueras). En las ventas de fritos, fritangas, fruterías y otros establecimientos donde se expenden estos manjares, se ofrecen un sinnúmero de

salsas, picantes (salsas a base de ají picante o pique) y suero atollabuey, con que la gente los acompaña.

La arepa, de la cual hay numerosas variedades regionales en toda Colombia, es también una comida popularísima a lo largo y ancho de Venezuela, país que se arroga su paternidad. En el vecino país ha calado tan hondo en todos los estamentos, que cuando un equipo de béisbol (deporte más popular de la hermana nación) pierde por blanqueada, se dice que “le metieron nueve arepas”, en alusión a los ceros en carreras del perdedor por cada una de las nueve entradas del juego de béisbol. Los venezolanos fueron, además, quienes en la década de 1950 introdujeron la harina de maíz precocida, procesada industrialmente. La voz arepa es probablemente de origen cumanogoto (*erepa*, maíz), lengua de la tribu caribe homónima asentada en el oriente venezolano. La arepa se conoce como *tortilla* en Panamá.

La masa para preparar la arepa se obtiene al pilar, cocer y moler el maíz amarillo o blanco; como se ha mencionado, la masa se elabora también hidratando harina de maíz precocida obtenida industrialmente. Luego se añade a la masa queso costeño rallado y sal al gusto, se forman bolas, se aplanan con la mano o con algún objeto, y se les hace un “ojo” que facilitará su posterior extracción del aceite caliente con un trinche de cocina grande. Finalmente, se ponen a freír en aceite bien caliente. La arepa también se prepara con anís y panela rallada o en miel (o por simplicidad azúcar) en vez de sal, frito verdaderamente delicioso conocido como arepa dulce.

Uno de los fritos más representativos de la costa Caribe es la arepa de huevo (o con huevo), una auténtica delicia, símbolo de la población atlanticense de Lu ruaco, donde anualmente se celebra el Festival de la Arepa de Huevo. Se prepara como una arepa de maíz pilado o de harina de maíz, un poco más gruesa de lo normal que, a medio freír en abundante aceite bien caliente, se saca y se le hace una abertura por donde se introduce el contenido de un huevo crudo. La clave para la elaboración de la arepa de huevo es la introducción del huevo, lo cual solo se logra exitosamente al echar aceite caliente sobre la superficie de la arepa para que se sople, formándose una cavidad entre el grueso de la masa y una delgada costra que la recubre. Así se facilita hacer la abertura por donde se mete el huevo, el cual permanecerá en la cavidad formada. Luego se cierra el orificio con un poco de masa cruda (algunos no lo hacen) y se vuelve a meter la arepa en el aceite caliente hasta que se termine de freír. Existe una variedad de la arepa de huevo que también lleva carne molida aliñada, muy popular en Cartagena de Indias, donde se conoce como empanada con huevo. La arepa de huevo es otra de las insignias gastronómicas de la Costa Caribe y se consigue hoy en todo el país.

Cabe incluir en esta sección las muy consumidas arepas asadas al carbón sobre hojas de bijao o de plátano, las cuales se rellenan de queso costeño, pollo, carne molida o desmechada, chorizo, chicharrón, butifarra, salchichas, combinaciones de estos y casi con cualquier otro alimento. Los asaderos callejeros de arepas se encuentran por doquier en toda Barranquilla y equivalen a las areperas venezolanas, restaurantes especializados en arepas.

Otro frito popularísimo, muy similar en esencia a la arepa, es la empanada, masa de maíz en forma de media luna rellena con queso costeño, carne molida, pollo desmechado y hasta bocadillo veleño.

La carimañola, caribañola o carabañola, que posiblemente recibe su nombre de la similitud de su forma con la caramañola, cantimplora que usan los soldados, es un frito a base de yuca cocida molida y rellena con queso costeño rallado, carne molida o pollo desmechado. Se encuentra en toda la Costa y en Panamá, es similar a los enyucados de Costa Rica y Nicaragua, al *bolinho* de mandioca brasileño y al pastel de yuca bogotano que incluye arroz y huevo.

El patacón (también conocido como tostón en otros países del Caribe) es una verdadera exquisitez caribeña –hoy extendida a todo el país– a base de plátano verde aplanado y pasado a veces por agua de ajo que, luego de ser freído, se come condimentado con una pizca de sal o acompañado de guiso (sofrito de tomate y cebolla picados y condimentos, salsa base de la cocina colombiana conocida como hogao en el interior del país). Los patacones con huevos revueltos o con queso costeño y café con leche constituyen uno de los desayunos más tradicionales de la costa Caribe. El patacón relleno de todo tipo de carnes y salsas es uno de los fritos que últimamente ha elevado su estatus gastronómico en la ciudad con el surgimiento de ventas especializadas únicamente en las múltiples combinaciones posibles a partir del popular plátano verde. Incluso existe la “pizza-patacón”, que lo incorpora en lugar de la masa de harina de trigo tradicional del celeberrimo plato napolitano.

Una variedad del patacón es el que se prepara con guineo verde, alimento muy extendido en el departamento del Magdalena, donde su cultivo se inició en las últimas décadas del siglo XIX en la llamada Zona Bananera de Santa Marta. El guineo verde, hervido con queso costeño rallado encima, conocido en aquellas tierras como cayeye, es uno de los desayunos típicos de la Costa. Un plato hermano del patacón son las tajadas de plátano verde, que se comen con queso costeño al desayuno o en cualquier comida.

Son también populares las bolitas o buñuelos de lentejas y los quibbes, fritura

introducida por los inmigrantes de Oriente Medio, a base de carne molida, cebolla, hierbabuena, pimienta árabe y *bulgur* (trigo seco y precocido). Los quibbes están totalmente integrados a la gastronomía barranquillera, al punto de que se consiguen en cualquier expendio callejero de fritos, cafetería o supermercados, donde se venden congelados. También se ofrecen como picada (entremés) en fiestas y bailes.

Las papitas y los platanitos fritos (en tajadas), expendidos por vendedores ambulantes, son muy apetecidos en la ciudad durante eventos populares como el Carnaval, conciertos y en los estadios durante partidos de fútbol y de béisbol, entre otros.

La papa rellena, versión criolla del plato tradicional peruano, jocosamente llamada por algunos “bola’e trapo” (pelota de fabricación artesanal con que aún se juega al fútbol en las destapadas y polvorientas calles de nuestros barrios populares, especialmente en Rebolo), es popularísima en toda Barranquilla. Una porción de carne molida o pollo desmechado adobada con verduras se introduce en un compacto de papas cocidas machacadas, se le da forma redonda y se pasa por harina y huevo, lo cual actuará como sello al momento de freír.

Un bocado infalible en la gastronomía barranquillera es la tajada de plátano maduro, fritura de sabor dulce que se sirve como elemento dulce en almuerzos y comidas (cenas). El plátano maduro también se consume al vapor, en trozos que se colocan sobre el arroz al momento de tapar el caldero cuando la preparación ha secado. Preparado con mantequilla, clavitos de olor, azúcar, gaseosa de cola y canela (formándose una melaza que lo cubre) se conoce como plátano pícaro o en tentación, una de las insignias de la culinaria cartagenera, donde se prepara con Kola Román, bebida gaseosa símbolo de la ciudad.

Los únicos fritos a base de harina de trigo son los deditos, masa de trigo enrollada alrededor de un palito de queso costeño (conocidos también como palitos de queso y tequeños en Venezuela y en Perú, donde los preparan con *won ton*, la fina masa china), los hojaldres (u hojaldras, masa de harina de trigo frita popular en otros países como Panamá y Costa Rica, donde se les conoce como prestiños), y los pastelitos (a veces llamados “de Galapa”), empanada rellena de queso, pollo desmechado o de carne molida con papa, emparentada con los *patties* angloafroantillanos.

Además de las frituras mencionadas, en los innumerables puestos de fritos y fruterías de la ciudad pueden degustarse otros alimentos fritos: vísceras de la vaca como la chinchurria, la pajarilla, el bofe y la asadura; partes del cerdo como

la chinchurria y los chicharrones, y embutidos como chorizos, salchichones, salchichas y butifarras.

Frutas

Al son de la carretilla va gritando su pregón

El vendedor de patilla gritando “rojitas son”

Y se escuchaba así su pregón:

“Son, son, rojitas son como el corazón, rojitas son mis patillas”...

Aló, aló, Barranquilla, por la carrera e la Paz

Bajando paseo Bolívar cruzaron San Nicolás

Pero al cruzar por San Blas, ¡pum!

Quedaron como estampilla las patillas...

— Fruko y sus Tesos

El patillero. Roberto Solano.

En las pintorescas fruterías (fruterías) y ventas ambulantes de la ciudad se pueden encontrar, además de los fritos y matrimonios, las frutas más deliciosas y exóticas de la costa Caribe (de la mayoría de las cuales se preparan exquisitos jugos y sorbetes): guineo, corozo, tamarindo, coco, mango, ciruela, mamón, patilla, zapote, níspero, mandarina, guayaba, melón, limón, papaya, naranja y piña.

También típicos, pero menos frecuentes, son la guanábana, el anón, el marañón, el tomate de árbol y la pitahaya, potente laxante natural. Aún menos comunes son la guinda, el martillo (fruta del loto ya casi desaparecida), las peritas, la uva playa, la guayaba agria, el mamey, la cañandongu, la chirimoya, la naranja agria, la guama, el jobo (hobo), el caimito, el carambolo, la toronja, el agraz (gran fuente de hierro) y el icaco, la mayoría provenientes de otros puntos de la costa.

Del interior del país vienen la curuba, la mora, la maracuyá, el borojó (típico del Pacífico), la granadilla, el lulo y la feijoa, entre otras. Desde los años 1990 Barranquilla se ha visto inundada de frutas importadas de climas templados (especialmente de Chile): manzanas, uvas, ciruelas, duraznos, peras y el kiwi neozelandés.

Las calles, bulevares y patios de Barranquilla están llenos de árboles frutales, especialmente de mango, de mamón y de níspero. Es tal la cantidad de árboles de mango, que en época de cosecha (marzo-agosto), se pueden ver cientos de mangos maduros caídos en las calles y andenes. Las variedades más apetecidas en Barranquilla son el de azúcar y el de chancleta. El palo de mango es un símbolo de Valledupar (inmortalizado incluso en vallenatos), ciudad que emprendió hace

varios lustros un plan de arborización centrado en dicha especie, desplazando al tradicional cañaguante. Como resultado, la capital cesarense ofrece un acogedor aspecto de vergel, goza de grandes áreas de sombra y ha logrado mitigar las altas temperaturas.

Precisamente, es muy apreciado el mango biche (verde, no maduro) cortado en julianas con sal, pimienta y limón, manjar que se consigue hoy en todo el país. También se come como acompañante del trago en parrandas, fiestas y celebraciones, del mismo modo que las uvas pasas y el maní.

También se consumen con sal, limón y pimienta los corozos y las ciruelas. En las afueras de colegios y de centros comerciales, entre otros establecimientos, son comunes las ventas estacionarias de frutas como el mamón, la mandarina, el mango, la patilla, la ciruela y el corozo, y menos frecuentemente, el martillo, la guinda y el caimito. La gente disfruta también el refrescante tutti frutti (o salpicón de frutas, a base de varias frutas en trocitos) y la ensalada de frutas.

El barranquillero siente especial predilección por el aguacate, fruta usada en cocina a manera de verdura, con el cual acompaña muchos de los platos fuertes mencionados, bien sea solo, en ensalada con tomate (otra fruta usada en cocina como verdura) y cebolla, o en la versión local del guacamole. El aguacate más apetecido es el carmero, exquisita variedad de sabor inconfundible, cultivada en la población de El Carmen de Bolívar y sus alrededores, cuya cosecha se da hacia marzo. Pasada la cosecha de aguacate carmero hacia julio, se suple su falta con aguacates de sabor inferior provenientes de otras regiones como Venezuela, Ecuador y el interior del país. El aguacate (de la voz nahua *ahuacatl*, que significa testículo) es una mantequilla vegetal de origen americano que se encuentra desde México hasta Argentina. En las regiones andinas es conocido como palta o cura.

Desde tiempos inmemoriales, frutas, verduras, hortalizas y tubérculos son ofrecidos en las calles de la ciudad por vendedores ambulantes en carretas de tracción animal. Antiguamente se utilizaban mulas, las cuales fueron reemplazadas por caballos, por lo que a estos vehículos se les sigue llamando carros de mula, y carromuleros a quienes los conducen y venden los alimentos. También se usan todavía para el mismo fin carretillas artesanales de madera impulsadas por sus dueños.

Granos

Los variadísimos granos –también conocidos en otras regiones como fríjoles, habichuelas, judías, legumbres, menestras o porotos, entre otras denominaciones–

son otro alimento nativo de Meso y Suramérica, extendido en todo el globo desde el siglo XVII por los europeos que conquistaron y colonizaron nuestro continente. Excelente fuente natural de proteína, carbohidratos, vitaminas y minerales, ocupan un lugar principalísimo en la mesa barranquillera en sopas y como guarnición al almuerzo y a la comida (cena) en el seco o bandeja, nuestra versión del extendido plato a base de carne, arroz blanco y granos.

El fríjol cabecita negra (conocido en Perú como fréjol castilla, principal menestra de exportación de esa nación), la zaragoza (variedad del fríjol rojo emblemático de la cocina de Antioquia y de países como México) y la lenteja son los granos más habituales del menú diario del barranquillero. Menos utilizados son las arvejas, los palomitos, el garbanzo, el cargamanto, las zaragozas blancas y las negras o caraotas, fríjol negro símbolo de la cocina venezolana, integrante inseparable del pabellón criollo, plato nacional del hermano país, compuesto además por carne desmechada, arroz blanco y tajada de plátano maduro. La zaragoza negra, *feijão preto* en portugués, es también el grano utilizado en la feijoada brasileña, cuyo origen se encuentra en el norte de Portugal. Cabe reseñar que los guandules se preparan únicamente en sopa y en dulce.

Aunque el fríjol cabecita negra, las zaragozas blancas y los guandules se consiguen verdes con cierta dificultad y en muy contadas épocas del año, por lo general los granos se adquieren secos (y, por ende, duros) para su preparación. Por tal motivo, en la actualidad, se preparan en olla de presión; anteriormente se dejaban al remojo para que se ablandaran durante la noche y pudieran ser cocinados más rápidamente al día siguiente. Sin embargo, a pesar de que la olla de presión agiliza enormemente el proceso, es recomendable dejar los granos en remojo desde la noche anterior para una mejor hidratación. Ya cocinados, se preparan guisados con un sofrito de tomate y cebolla (el cual se puede incorporar desde el principio de la cocción, la cual se puede llevar a cabo con las verduras crudas) y pueden ser acompañados en su preparación con trozos de cerdo, de panela o con plátano verde rallado, este último para darles mayor cremosidad. Como se mencionó, con los granos también se preparan sopas muy apetecidas y frecuentes en todo el Caribe especialmente en Cuba, República Dominicana y Puerto Rico.

El pastel y la hayaca

Qué más vida quiero tené

Mujé, ron y pasté...

— Rufo Garrido y su Orquesta, *Mujé, ron y pasté*.

El succulento pastel y la hayaca (el DRAE también registra la grafía *hallaca*), a base de arroz el primero, y de masa de maíz la segunda –considerada uno de los platos nacionales de Venezuela–, son dos viandas hermanas rellenas con pollo, cerdo y verduras que se cocinan envueltas en hojas de bijao o de plátano, de donde obtienen su característico aroma y exquisito sabor. Son infaltables en época navideña y un manjar realmente irresistible para propios y ajenos en cualquier momento del día.

El pastel, tal cual se prepara en Barranquilla, a base de arroz, tiene sus pares en los pasteles de arroz de Puerto Rico y en el juane, otro de los platos típicos de la selva amazónica peruana. En Puerto Rico también se prepara un pastel cuya masa es una mezcla de tubérculos que incluye plátanos y guineos verdes, papa, calabaza y yautía.

Hayaca hago yo, hayaca hago yo
 Para el 24, hayaca hago yo
 Desenvuelve la hayaca sabroso que quiero comer (hayaca hago yo)
 Hayaca hago yo, hayaca hago yo
 Para el 31
 ;Hayaca hago yo!

(Gran Coquivacoa, *La hayaca*).

La hayaca, uno de los platos insignia de Venezuela, donde se come exclusivamente como parte del menú navideño y en general durante las festividades de fin de año, se consume absolutamente durante todo el año en Barranquilla y puede encontrarse en cualquier venta callejera, supermercado o cafetería a cualquier hora del día.

La hayaca y el pastel son parientes muy cercanos del tamal (del nahuatl *tamalli*), vianda típica americana que aparece en distintas variantes desde México hasta Argentina. En el interior del país, los exponentes más ilustres del tamal son el tolimense y el santandereano.

Pescados

*Fuimos a Puerto Colombia en el trenecito de juguete
tan despacioso como un caballo. Almorzamos frente al muelle
de maderas carcomidas por donde había entrado el mundo entero
al país antes que se dragaran las Bocas de Ceniza. Nos sentamos bajo
un cobertizo de palma, donde las grandes matronas negras servían
pargos fritos con arroz de coco y tajadas de plátano verde.
— Gabriel García Márquez, *Memoria de mis putas tristes*.*

Es legendario el afecto de los barranquilleros por el bocachico, pescado de río y ciénagas de gran cantidad de espinas y carne rojiza de sabor exquisito, un tanto arenoso, que se consume ya sea frito, guisado, al carbón, al horno o en el magnífico sancocho. Los bocachicos que se consiguen en Barranquilla provienen principalmente de la Ciénaga Grande de Lórica, Córdoba, población en la que se prepara en un célebre sancocho.

Mención especialísima hay que hacer del bocachico en cabrito, manjar sin par que se prepara abriendo el pescado por el abdomen para sacarle las vísceras (hecho esto, queda “abierto”), se rellena con verduras sofritas (cebolla, tomate, ají y ajo), opcionalmente se envuelve en hojas de bijao, se amarra con pita y, por último, se asa al carbón. Cabe señalar que para esta preparación, al bocachico no se le puede escamar ni quebrar las espinas a cuchillo (hecho esto, se dice que está “picaao”) al comienzo de la preparación, o adquirirse para tal fin ya “abierto y picaao”, pues se desbarataría al asarse; precisamente, las escamas le sirven de protección a la frágil carne del pez. De ahí la gran cantidad de espinas de este extraordinario plato. El bocachico en cabrito se acompaña con yuca cocida, torrijas de bollo de yuca, o con arroz blanco, y guarapo, menú que se puede saborear sobre todo a la hora del almuerzo o en paseos y fiestas familiares. La vianda puede conseguirse en distintos puntos de la ciudad, especialmente en el Centro, pero es en los alrededores de Sanandresito, centro comercial de mercancía de contrabando, donde se consiguen los bocachicos en cabrito más famosos y tradicionales de Barranquilla. La patarashca, plato típico de la selva peruana, preparada con distintos pescados como el boquichico (*Prochilodus nigricans*, no *magdalenae*, como el nuestro), doncella, palometa, arapaima, entre otros, sigue la misma elaboración del bocachico en cabrito, siempre envuelto el pescado en hojas de bijao.

Entre los pescados de mar, la mojarra blanca o plateada ocupa un lugar privilegiado en Barranquilla, seguida de cerca por el lebranche, la sierra blanca, el

róbalo, el sábalo, el jurel y el pargo rojo. Otros pescados que también se consumen son el atún (sobre todo enlatado), el mero, la Tilapia (en sus variedades, mojarra lora y mojarra roja), la cachama, el ronco, el marlin, la trucha, la corvina, el bonito, la cojinúa, el chivo de mar, el chivo azul o mapalé y, recientemente, especies importadas como el salmón y el jurel chilenos, la basa vietnamita y el bacalao noruego (este en época de Cuaresma y Semana Santa, como se habitúa en todo el mundo desde antiguo). Esta especie nórdica es muy popular en otros países del Caribe como Panamá y especialmente en Jamaica, donde el bacalao con ackee es el plato nacional.

El bocachico y la mojarra, los pescados más apetecidos en Barranquilla, se encuentran en vía de extinción desde hace algunos años debido a que los pescadores se dieron a la tarea de capturarlos demasiado jóvenes, lo que impide su normal crecimiento y reproducción; además, sufren la acción depredadora de la Tilapia. En la actualidad se consigue, en lugar del bocachico criollo, un bocachico argentino (*Prochilodus nigricans*) pescado en el río Paraná, de mucha mayor talla pero insípido. En cuanto a las mojarras, hace tiempo que las de criadero, como la lora y la roja, son más fáciles de conseguir que la blanca de mar, cuyo precio se disparó. Como en el caso del bocachico, el sabor de la mojarra blanca es claramente superior al de sus sustitutas.

Los “cocteles” a base de camarones, ostras, calamar, chipichipi y otros mariscos, mezclados con cebolla picada, salsa de tomate, mayonesa, picante, limón y cilantro, entre otros condimentos, y acompañados con galleta de soda, se pueden conseguir en distintos puntos de la ciudad. Nuestros cocteles son la versión criolla del cebiche, exquisitez propia de la variada cocina peruana a base de pescado (generalmente corvina) o mariscos crudos adobados con limón, ají, cebolla morada, salsas y otros condimentos. También se preparan variantes del cebiche en otros países latinoamericanos, principalmente los que comparten la costa del océano Pacífico, como Ecuador. El DRAE también acepta la grafía *seviche*, y anota que la palabra procede “quizá del árabe hispánico *assukkabāğ*, y este del árabe *sikkbāğ*”. Otra teoría establece que en quechua el plato se llamó *siwichi*, y que con la conquista del imperio Inca por los españoles, se asoció la palabra originaria quechua con el término árabe *sikkbāğ* (ج ا ب ك ش), preparación de la cocina morisca para conservar alimentos en vinagre, de donde surge más tarde el escabeche español. El cebiche y el pisco (el extraordinario aguardiente que se obtiene de las uvas cultivadas en los valles fluviales del litoral desértico peruano, que debe su nombre al puerto por donde tradicionalmente se exportaba, en el departamento costero de

Ica), son, por decreto supremo, patrimonio cultural de la nación peruana y otros de los orgullos de la gastronomía latinoamericana.

También son muy apetecidos la succulenta cazuela de mariscos (especie de sopa a base de frutos del mar), el salpicón (por ejemplo, de atún o de bagre), las croquetas de pescado, las albóndigas de atún, el bagre en salsa, la viuda (pescado salado cocinado al vapor con yuca, ñame, plátano y verduras) y las huevas de pescado fritas (sobre todo de bocachico y de lisa), consideradas estas últimas el caviar criollo, verdadera irresponsabilidad de quienes al obtenerlas alteran la normal reproducción de los peces.

Los pescados también hacen parte de las tres comidas del día, incluso al desayuno: uno de los desayunos favoritos del barranquillero es el bocachico frito con yuca cocida o con bollo limpio o de yuca. Las pescaderías y los restaurantes de pescados y mariscos son innumerables en los cuatro puntos cardinales de Barranquilla, incluso hay zonas constituidas por este tipo de establecimientos, como en el Centro y en el barrio Las Flores, muy cercano a Bocas de Ceniza, la turbulenta desembocadura del río Magdalena en el Mar Caribe.

Platos típicos

Todos los barranquilleros tienen diariamente muy cercano a sus ojos el agradable y oloroso espectáculo que ofrecen las “lisas”, morenas y finas, nadando en un espeso mar de salsas; o mostrando sus apetitosas intimidades musculares, tendidas sobre un lecho vegetal; o sudorosas y blanquecinas, lleno su pecho de la cebolla verde y marchita; o simples y democráticas “lisas” proletarias, escoltadas por impolutas rodajas de “bollolimpio”. Diariamente los barranquilleros ratifican placenteramente la veracidad de su apodo, pero rarísimos son los que saben la forma como esa “lisa” cotidiana está frente a ellos, puntual y jugosa como siempre.

— Álvaro Cepeda Samudio, prólogo de *Biografía de una lisa*.

En la deliciosa y variada comida de Barranquilla, excelente exponente gastronómico de la fusión cultural de indígenas, europeos y africanos en la costa Caribe colombiana, sobresalen dos platos típicos.

El exquisito arroz de lisa (o liza), que se acompaña con bollo de yuca y un vaso de guarapo. La lisa es un pez de mar pequeño y alargado que habita en desembocaduras fluviales, aguas salobres y estuarios tropicales, muy resistente a altos grados

de salinidad, que deposita sus huevos en aguas dulces. Es parecida al más apetecido y costoso lebranche, por lo que vendedores inescrupulosos a veces engañan al cliente inexperto ofreciéndole unas por otros; ambos pertenecen al género *Mugil*, familia *Mugilidae*. Por su bajo costo, la lisa es muy accesible a las clases populares (de allí la vieja costumbre de llamar “comelisa” al barranquillero en general, y en particular a la gente pobre). Los vendedores de arroz de lisa recorren las calles de la ciudad con típicos carritos en los que transportan grandes ollas con el arroz, el cual sirven a los comensales en hojas de bijao o de plátano, acompañado de queso costeño, yuca cocida, suero atollabuey y hasta espagueti. En lugar del guarapo, también se toma jugo de tamarindo o de corozo. El arroz de lisa es uno de los arroces de venta callejera, junto al de pollo y al de cerdo, que se conocen localmente como “arroz de payaso”, ya que “dejan los labios brillantes”. El DRAE también acepta la grafía *liza*; la voz es de origen catalán: *llisa* o incluso *llissa*.

Podría considerarse como el otro plato típico de la ciudad a los incomparables guandules o guandulada, apetitosa sopa digna de los paladares más exigentes, que se acompañan con una porción de arroz blanco o de arroz con coco. La base de esta comida son: el guandul (de preferencia verde, aunque la mayor parte del año la sopa se prepara con el grano seco), rara legumbre de sabor un tanto amargo, y la carne salada (que debe ser gorda, de pecho). El plátano maduro, que le da el característico sabor dulce al plato, armoniza los fuertes sabores del guandul y de la carne. De difícil preparación, los guandules (o sopa o sancocho de guandul con carne salada) llevan, además, yuca, ñame y verduras; el toque de comino es imprescindible. Algunos, en vez de carne salada, utilizan bocachico frito y a veces también se añade chicharrón. El guandul empieza a brotar hacia fin de año y alcanza su punto máximo de cosecha en febrero, por lo que los guandules son considerados el plato del Carnaval de Barranquilla. El guandul se cosecha en amplias zonas del departamento del Atlántico y de la Costa; en Sibarco, corregimiento de Baranoa, se celebra anualmente el Festival del Guandul. También se usa en la preparación una variedad de mayor tamaño cultivada en la Sierra Nevada de Santa Marta.

Cabe señalar que, además de la costa Caribe colombiana, el guandul es un grano muy conocido en el Caribe y Centroamérica en países como Costa Rica, Nicaragua, Honduras, Venezuela (quinchoncho), Cuba y, en especial, en Puerto Rico y Panamá, donde el arroz con guandules (como se conoce en Puerto Rico) o con guandú (como se le denomina en Panamá, donde se prepara con coco) es un plato nacional. El Diccionario de la Real Academia Española solo registra las voces *guandú* y *gandul*, pero en nuestro medio es denominado guandul; plural único

de todas las formas (en Barranquilla y en República Dominicana): guandules. Hasta donde tenemos conocimiento, aparte de Barranquilla y el Atlántico, solo se prepara en sopa en Panamá (el guacho) y en el departamento de Sucre, pero sin plátano maduro. En las demás latitudes se prepara en arroz (Sucre, por ejemplo) o en dulce (Atlántico, Bolívar y Córdoba).

Sancochos y sopas

Me perdonan los vecinos si formo esta algarabía

Amaneciendo, amaneciendo

Que preparen un sancocho, que maten cuatro gallinas

—Adolfo Echeverría y su Orquesta, *Amaneciendo*.

Aparte de los guandules, las sopas y sancochos más tradicionales y populares son el de costilla, el de rabo, el de hueso, el de pescado y el de gallina criolla. El mondongo (o sopa o sancocho de mondongo), a base de panza y pata de vaca, es también muy apetecido y tradicional en toda Barranquilla y en general en la costa Caribe y el resto del país, en diferentes variedades regionales. También está muy arraigado en Venezuela.

El sancocho, otro de los emblemas culinarios latinoamericanos, más específicamente del Caribe —que junto con la arepa constituyen los verdaderos platos nacionales de Colombia en sus distintas variantes regionales—, es una sopa o cocido que, según la región, lleva carnes como la de vaca (en varios cortes), pescados, gallina, pollo, cerdo, chivo, pavo, iguana y morrocoyo; tubérculos como yuca, ñame, malanga, arracacha, batata morada y variedades de papa; hortalizas como la ahuyama (del caribe *ayyamá*, especie de calabaza o zapallo muy extendida en la costa Caribe, Panamá, República Dominicana y Venezuela), plátano verde y maduro, guineo verde y mazorca; verduras como cebolla cabezona y en rama, cilantro, tomate, ajo, el infaltable ají dulce, y condimentos como el comino. La sopa se sirve en totuma (vasija obtenida del fruto seco del totumo, con el que también se elaboran las cucharas), en plato hondo, o en grandes vasos plásticos o de icopor (de Industria Colombiana de Porosos, denominación nacional para el poliestireno expandido); en plato llano o en hoja de plátano se ofrece la vitualla: la presa y los tubérculos con una porción de arroz blanco. Como toque final, al sancocho se le añaden gotas de limón o de picante.

El de sábaló es, a la par con el de bocachico, el sancocho de pescado más apreciado de la ciudad, un plato realmente único y delicioso. Ambos se suelen preparar

con leche de coco. Se preparan sopas con la mayoría de los pescados mencionados más arriba en la sección correspondiente, sobre todo el popular sancocho de jurel, el de chivo y el de mojarra. El extravagante sancocho trifásico, a base de carne de vaca, gallina y cerdo, es una delicia reservada a los comensales más exigentes.

El sancocho se degusta generalmente a manera de almuerzo, aunque con motivo de ciertas celebraciones y paseos familiares se puede comer a cualquier hora del día. En la vieja Barranquilla era un infaltable plato fuerte en fiestas populares (muchas de ellas nocturnas) como matrimonios, quinceañeros, bautizos y celebraciones de fin de año (7, 24 y 31 de diciembre), costumbre que aún se conserva a pesar de los estilizados bufés que lo han desplazado. También, entonados bebedores literalmente lo devoran al amanecer después de una larga parranda, muchas veces preparado por ellos mismos en improvisados fogones de leña. El sancocho es parte inmanente de la parranda vallenata, máxima expresión cultural de la región de Valledupar, en la cual, entre grandes cantidades de trago (ron y, más recientemente, whisky), se departe alrededor de un conjunto vallenato y se remata de madrugada con un abundante y vigorizador sancocho.

En Barranquilla también se come con placer el mote de queso, extraordinaria sopa espesa originaria de la región sabanera de Córdoba y Sucre, a base de ñame espino (o de espina) y cubitos de queso costeño. Asimismo, fue muy apreciado el mote de ahuyama con chicharrón.

Muy populares son las sopas a base de granos, como la de fríjol cabecita negra, la de zaragoza, la de lentejas, la de arvejas y la de arroz. La sopa de Maggi (marca de un caldo de gallina) con fideos y papa, es muy popular y fácil de preparar.

Otras sopas y sancochos menos frecuentes son la sopa de pichón (o de paloma), la de arroz, la de menudencia (vísceras del pollo) y las casi extinguidas de huevo y de patacón, así como los sancochos de ojo y de médula, y el ayaco, como denominan algunos al mote o sopa de textura espesa que se logra al cocinarlo con el bastimento (harinas como la yuca, el ñame, el plátano) machacado. Se come con carne de vaca, que puede ser salada. Ha casi desaparecido el higadete, plato popularísimo en Cartagena de Indias, mote interesante y nutritivo a base de hígado de vaca, plátano maduro y verduras.

Otros

*Que suenen un pelayero que me sepa a cabeza 'e gato,
a cazabe dobla'ò con suero y arroz con coco con guiso' e pato...*

Pablo Flórez, *Cabeza 'e gato*.

El queso costeño

Es uno de los alimentos casi omnipresentes en la dieta del barranquillero, ya que se degusta a cualquier hora del día (principalmente en el desayuno) y además es ingrediente de muchos de nuestros platillos habituales.

Nuestro queso cae en la categoría de blanco o fresco, sin ningún tipo de maduración, y siempre lleva sal. Puede ser duro o blando, salado o bajo en sal: el queso será más duro cuanto más salado sea.

Es elaborado artesanalmente en fincas por campesinos de la campiña costeña, de donde es llevado a los distintos pueblos y ciudades para su comercialización. Su preparación varía según la región de la costa, pero se puede sintetizar en estos pasos: a la leche fresca, sin pasteurizar ni homogenizar, se le añade cuajo (también llamado cortadera, obtenido del cuajar del ternero) para separar el suero de la materia sólida o cuajada, la cual, cuando está compacta, se corta en trozos que se salan sumergiéndolos en suero con sal y finalmente se prensan.

A la hora del desayuno acompaña, a veces frito, a huevos, yuca cocida, bollos, arepas, patacones, tajadas de plátano verde fritas o al pan, entre otros. Algunos echan pedacitos de queso al café con leche o al chocolate caliente.

Como ingrediente de otras preparaciones lo encontramos en los bollos y arepas de queso, en el cayeye, en el enyucado, en las almojábanas, en las rosquitas y en la torta de plátano. Como relleno, en carimañolas, arepas, deditos, pastelitos y empanadas. El queso costeño es, con el ñame, el ingrediente principal de uno de los platos insignia de la costa: el mote de queso, sopa de las sabanas de Córdoba y Sucre muy extendido en Bolívar y Atlántico.

Además del desayuno, un trozo de queso hace parte del matrimonio y del sancocho de tienda (con salchichón, pan y gaseosa), acompaña a veces al arroz de lisa callejero, al plátano maduro asado, al bocadillo veleño y a los buñuelos de maíz; también puede hacer parte de la comida (cena), y en cubitos con salchichón es una picada muy popular durante fiestas y parrandas. Rallado se esparce sobre perros calientes, mazorcas y chuzos desgranados y la mazamorra de plátano maduro para darle el toque salado. En cubitos o rallado también se le agrega

a las ensaladas, y en finas lonjas hace parte de nuestra versión local del sándwich.

Desde hace algunos años también se consigue en supermercados queso costeño procesado industrialmente, pasterizado y homogenizado, pero bajo ninguna circunstancia ha desplazado, ni siquiera mínimamente, al tradicional obtenido artesanalmente. En Barranquilla también se consigue el queso de cabra y algunas veces el de capa, típico de Mompós y la región de Loba.

El boli y el raspao

Es legendaria la afición del barranquillero por el boli (nombre que proviene de la marca industrial original del producto), hogareña preparación a base de jugos de frutas que se vende congelada en delgadas bolsas de plástico (el producto industrial original venía en dos bolsas para mayor higiene). Los bolis más frecuentes son el de corozo, el de guayaba, el de chocolate, el de coco, el de leche con vainilla y el de cola con leche. Menos habituales son el de guanábana, el de zapote, el de níspero, el de galleta con leche, el de leche cortada, entre otros. El auténtico boli, que se vende en las casas de los barrios populares de la ciudad para ayudar a la economía doméstica, es muy apreciado entre los niños y constituye uno de los refrescos más queridos y de nostálgica evocación de la vieja Barranquilla. El boli es conocido como congelada, naranjú, vikingo, bolo, cubo, chupichupi, bambino, entre otros nombres, en varios países de América Latina.

Sobresale en los gustos de Barranquilla el popular raspao, porción de hielo rallado al que se le agrega esencia de cola, limón o tamarindo, que se sirve con un molde esférico en un cono de papel grueso, y al que, como toque final, se le adicionan gotas de leche condensada. El raspao, también conocido como granizado y piragua en otros países de la región, se expende en las calles de la ciudad en pintorescos carritos equipados con un mecanismo que, al dar vueltas a una manivela, raspa un bloque de hielo previamente acomodado; la escarcha cae en un recipiente, lo que hace más fácil su recolección con el molde metálico. Hace algunas décadas, los vendedores raspaban el trozo de hielo con el cepillo, especie de cuchilla metálica en cuyo interior quedaba aprisionado el hielo rallado. Luego se introducía un palito al hielo, se empapaba con la esencia elegida por el cliente y se comía como paleta. Este mecanismo, idéntico, todavía se usa en Panamá, pero el hielo se sirve en el cono de papel.

El archifamoso “Frozomalt”, helado patentado por la Heladería Americana, es uno de los máximos símbolos de la gastronomía barranquillera.

Picadas, pasabocas y comidas rápidas

Imposible olvidar los sencillos pasabocas (entremeses) populares como el pan de yuca y las rosquitas de queso, expendidos por humildes vendedores en los buses y calles de la ciudad. Hoy es posible encontrar en muchas esquinas y supermercados de Barranquilla pasabocas como el diabolín (diminuto pan crocante de harina de yuca), producto símbolo de la región sabanera de Sucre y Córdoba, específicamente de San Juan de Betulia, Sucre; y las almojábanas (del árabe hispánico *almuğábana*, hecha de queso, y del árabe clásico *ğubn*, queso), típicas en la Costa de las poblaciones de La Paz (antes Robles), Cesar, y Campeche, Atlántico.

También son muy populares los pastelitos horneados rellenos de carne, pollo, dulce de guayaba o queso (especie de empanadas), así como los deditos rellenos de queso (también horneados), todos a base de hojaldre y ofrecidos en cafeterías de centros comerciales, tiendas, universidades, hospitales, entre otros, y en tiendas y carritos ambulantes. En esas mismas ventas se consiguen los buñuelos, el pan de yuca interiorano (popular también en Ecuador) y el esponjoso pan de bono valluno, idéntico excepto levemente en su forma al *pão de queijo* brasileño y a la chipá paraguaya y misionera (provincia de Misiones, Argentina). Los buñuelos del interior de Colombia, sabrosas bolas fritas a base de fécula de maíz con queso fresco, de textura esponjosa, son uno de los alimentos más populares y tradicionales de todo el país, infaltable junto a la natilla (uno de los principales postres colombianos, a base de harina de maíz, leche y panela) en Navidades y fiestas de fin de año, época con que se les asocia, aunque se disfrutaban a lo largo de todo el año como comida rápida o a la hora del desayuno.

A altas horas de la noche es posible disfrutar el maní salado que venden, casi exclusivamente, muchachos de raza negra en los alrededores de bares de música antillana y en bailes callejeros.

Una picada popular que todavía se ofrece en parrandas y fiestas familiares son los trocitos de queso costeño y salchichón opcionalmente condimentados con limón y pimienta.

Es posible encontrar con cierta dificultad, porque su consumo está prohibido, los huevos de iguana cocidos (a los que algunos atribuyen supuestos poderes afrodisíacos), práctica que ha llevado a esta inofensiva especie casi hasta la extinción. Los huevos de iguana son muy apetecidos en época de carnavales (febrero o marzo).

En varios puntos del Centro y del Mercado, especialmente en alrededores de la plaza de San Nicolás, son típicas las ventas de chorizo y longaniza fritos

acompañados con bollo limpio y salsas, verdaderos monumentos al colesterol y a los triglicéridos que el pueblo degusta sin ningún remordimiento.

Entre las comidas rápidas sobresalen los chuzos (o pinchos) desgranados: brochetas de chorizo, butifarra, carne o pollo, cebolla, pimentón y papa (criolla y parda o común), cuyos componentes, asados a la parrilla (al carbón), se desensartan y, picados, se combinan con granos de maíz, lechuga, papas fritas, bollo limpio, queso costeño rallado y salsas. Son muy apetecidos los chuzos tradicionales (sin desgranar) de carne, de pollo, de butifarra y de chorizo, los cuales se consiguen en múltiples anafes al carbón callejeros. Son innumerables las ingeniosas y a veces extravagantes variedades criollas de perros calientes, hamburguesas, pizzas, sándwiches y chuzos que, además de los ingredientes tradicionales, incorporan la butifarra, el chorizo, la mazorca, algunas frutas tropicales como la piña y la ciruela y el queso costeño. Más curiosos aún son los ingeniosos cruces que resultan de la imaginación de nuestros cocineros populares: “polli-perro”, “chuzo-perro”, “pizza-patacón”, patacones rellenos o la salchipapa –papas a la francesa con manguera (embutido similar a una salchicha gruesa en tiras largas) frita y salsas–, entre muchas otras ocurrencias gastronómicas populares. Se cuentan por centenas los asaderos ambulantes de carnes y chuzos, las ventas callejeras, y los restaurantes de comida rápida que hacen las delicias de la gente hasta altas horas de la madrugada a lo largo y ancho de Barranquilla.

Ensaladas

El barranquillero no descuida la salud, prueba de lo cual son las ensaladas que acompañan almuerzos y comidas. La ensalada más popular y sencilla de la ciudad es la de tomate con cebolla, que a la vez es la base de otras ensaladas como las de variedades de lechuga, la de aguacate, la de pepino, la de berenjena, la de espinaca, la de habichuela o la de repollo. También son muy apetecidas nuestras versiones de la ensalada rusa: la de papa con zanahoria, arvejas y mayonesa, que se prepara también con pollo desmechado o con atún, y la de remolacha con zanahoria, papa y opcionalmente mayonesa (antes no se le añadía dicha salsa). Otras muy populares son la de papa con huevo duro en rodajas, la de rábano, la de calabaza, la de brócoli y coliflor, los vegetales –zanahoria, habichuela, cebolla, ají pimentón (pimiento, Morrón), apio–, salteados, cocidos o al vapor; la de papaya verde (o incluso un tanto madura), múltiples combinaciones de todos los vegetales que hemos mencionado y la de ñame!

El aderezo más común consiste en un chorrito de vinagre o gotas de limón, sal y

opcionalmente pimienta, a lo que también se le puede añadir aceite vegetal (de oliva, de maíz o de girasol), creando una especie de vinagreta. Salsas más sofisticadas pero menos comunes incluyen ingredientes como miel, vinagre balsámico, mango, granos de maíz tierno dulce, aceitunas, pepinillos agridulces, manzana, piña, fresa, uchuva, alcaparras, pastas, queso mozzarella, queso parmesano o costeño, entre otros. También se usan salsas como la tártara, la bechamel, la de ajo, la rosada y la mencionada mayonesa.

Varios

El huevo, en variadas preparaciones como en revoltillo (con sofrito de tomate y cebolla, o con cebolla en rama sofrita, o con trocitos de salchicha o de jamón, o simplemente con una pizca de sal; también se conoce como huevos revueltos o en perico), en tortilla (*omelette*), tibio (pasado por agua), frito o cocido (duro), es integrante habitual de los desayunos del barranquillero, acompañado de bollos, arepas, patacones, tajadas de plátano verde y queso costeño. El huevo también suplente a la carne en los menús de bajo presupuesto; duro y cortado en rodajas hace parte de ensaladas.

El barranquillero come el pan sobre todo en el desayuno o en cualquier momento para ahuyentar el hambre, acompañándolo con gaseosa e incluso con salchichón y queso costeño (combinación conocida por el populacho como “sanchocho de tienda”, pues se arma y degusta principalmente en estos negocios familiares tan arraigados en la cultura colombiana, que se niegan a desaparecer en los barrios de las principales ciudades del país, y que, por su familiaridad y por las facilidades de pago, siguen siendo los preferidos por mucha gente por encima de las grandes cadenas de supermercados multinacionales que en los últimos años han hecho su entrada masiva a Colombia). Famosos son la “piñita” (pan suave con azúcar en la parte superior) y el pan de mantequilla. ¿Cómo pasar por alto el modesto pan de sal, tan saboreado para distraer el hambre a cualquier hora? En las numerosas panaderías de la ciudad se encuentran infinidad de panes, desde el de “cien pesos” (naturalmente, en otras épocas tuvo otro costo) que se resiste a desaparecer, hasta los rellenos con queso, arequipe, piña, uvas pasas o dulce de guayaba, pasando por el francés (*baguette*), variedades de alemanes, italianos, judíos, pita (conocido como “árabe”, se ha popularizado tanto que se consigue en las calles del norte de la ciudad ofrecido por vendedores ambulantes), de centeno, de avena, de maíz e integrales.

Un desayuno que aún se prepara es cabeza de gato, singular platillo a base de plátanos verdes sancochados que se machacan y se revuelven con chicharrones

y guiso, ampliamente degustado en el Caribe y otras regiones de América Latina bajo distintas denominaciones como mangú (República Dominicana), fufú (Cuba), mofongo (Puerto Rico), tacacho (región amazónica de Perú) y bolón (Ecuador). En Barranquilla existe una variante local preparada con bollos limpios. Otro desayuno muy similar al cabeza de gato son los guineos verdes cocidos, machacados y mezclados con guiso, queso costeño rallado y mantequilla, también conocido a veces como cayeye.

Al desayuno también se come arroz “calentao” –sobre todo arroces de granos (fríjoles)–, el cual ha sobrado el día anterior y se acompaña con otras viandas, que posiblemente tampoco se alcanzaron a consumir el día anterior, como trozos de yuca, queso, carne, granos, arepa, etc. Los alimentos trasnochados (previamente mantenidos en frío) se revuelven y rehogan en un caldero o sartén resultando una mezcla muy apetitosa de sabor característico y realzado. La costumbre de comer alimentos del día anterior (sobre todo al desayuno y con el arroz y los granos como protagonistas centrales) se encuentra en varios países de América Latina: gallo pinto costarricense y nicaragüense, “calentao” en el interior de Colombia, Perú (es célebre el tacu-tacu), Ecuador o Panamá. Es tal su popularidad que incluso hay restaurantes especializados en “calentao” en varios de estos países.

La boronía (del árabe hispánico *buraniyya*, y este del árabe clásico *būrāniyyah*, la de Buran, inventora del plato y esposa del califa al-Ma'mūn), singular platillo a base de berenjena y plátano maduro, acompaña a veces almuerzos y comidas. Es una preparación de ancestro andaluz muy extendida en la región de Córdoba, de donde se esparció a otros puntos de la Costa. Gracias a la numerosa colonia de gentes de Medio Oriente (Siria, Líbano y Palestina) presente en la ciudad desde el siglo XIX, otros platos árabes familiares para el barranquillero, que se encuentran fácilmente no solamente en los múltiples restaurantes especializados en esa extraordinaria cocina, sino ya en los concurridos restaurantes de varios supermercados y en algunas cafeterías, son los indios o repollitos, las hojitas de parra y las berenjenas, todos rellenos de arroz y carne; la *shawarma* (esta se puede saborear incluso en ventas callejeras), y el arroz árabe (con carne molida, pollo desmechado y trozos de almendras tostadas).

Otra culinaria internacional con numerosos amantes en Barranquilla es la china; los restaurantes (algunos muy tradicionales) de esta exótica y exquisita cocina son innumerables en cualquiera de los cuatro puntos cardinales de la ciudad; la gente disfruta a cualquier hora del día un suculento y siempre abundante arroz chino (*chow fan*) o un *chop suey*, especialmente los domingos y días festivos, ocasiones en

que muchas familias prefieren no cocinar y comer en restaurantes o pedir comida a domicilio. Desde la segunda mitad del siglo XIX fueron numerosos los hortelanos chinos establecidos en Barranquilla que, hasta bien entrado el siglo XX, vendían sus productos en el mercado público.

Mención especial hay que hacer de la mazamorra de plátano maduro, sabroso plato que se prepara con arroz, leche de vaca y canela. Al momento de servir, se le añade más leche y opcionalmente queso costeño rallado, el cual aporta el toque salado. Además, existen otras variedades de mazamorra, como la de maíz verde y la de fécula de plátano verde, utilizada especialmente para vigorizar a los niños.

También se come, a manera de guarnición, el plátano maduro asado, opcionalmente con queso costeño, un plato popularísimo en Valledupar, donde sus habitantes lo consumen más que todo a la cena. En Barranquilla, se asa también envuelto en papel de bolsa, que le da un sabor especial.

También fueron muy populares las tortillas de plátano maduro y de plátano con queso costeño, así como las tortas de maíz verde y de ahuyama.

La papa también da para diversas preparaciones que acompañan a todas las comidas: además de las preparaciones mencionadas, son muy populares las papas fritas, chorreadas, cocidas y el puré con mantequilla o cocinado en leche.

La preparación popular de los espaguetis consiste en mezclarlos ya cocidos con salsa de tomate y un sofrito de cebolla y ajo.

Menos populares son algunas preparaciones a base de yuca como el casabe (o cazabe, especie de pan ácimo obtenido de la harina de la yuca, ancestral en el Caribe, Mesoamérica, Brasil, Colombia y Venezuela), la yuca asada (“yucasá”) y los palitos de yuca cocida frita.

Conclusión

En años recientes, Barranquilla se ha visto colmada por la aparición de múltiples restaurantes gourmet y la realización de eventos gastronómicos de todo tipo. La oferta de cocinas extranjeras es notable; sobresalen la italiana, la china, la libanesa, la mexicana y la internacional. En general, la gastronomía ha experimentado un nuevo auge a nivel mundial, de manifiesto, por ejemplo, en el importante número de canales de televisión dedicados a esta maravillosa temática, y en los institutos de formación gastronómica que se abren cada día, de los cuales ya hay varios en Barranquilla. Los chefs estadounidenses, europeos y asiáticos han llegado a niveles extraordinarios de sofisticación e innovación: cocina molecular, *slow food*, cocina de autor, ecogastronomía, cocina fusión, gastronomía macrobiótica y deconstrucción

son neologismos que poco tardarán en hacer parte de nuestro vocabulario gastronómico habitual. Cocineros que dominan la física y la química de los alimentos se toman con espectacularidad la escena culinaria orbital. Para comer en El Bulli, restaurante de la Costa Brava catalana que cerró entre 2012 y 2013 para convertirse en una fundación que profundizará en la investigación culinaria –considerado por años el más importante del mundo, ganador de las tres estrellas Michelin–, había que hacer una reserva con dos años de anticipación... Es tal la competencia entre restaurantes y la presión por las calificaciones, que el afamado chef francés Bernard Loiseau se suicidó en 2003 cuando su restaurante fue degradado por la publicación especializada Gault Millau, una de las biblias de la alta gastronomía junto con la Guía Michelin.

La cocina típica de nuestra ciudad, sin embargo, se niega a evolucionar y a proyectarse. ¿Convendrá o no a la culinaria de Barranquilla la evolución de sus platos de acuerdo con las corrientes culinarias internacionales? Algunos, en efecto, razonarán que es mejor que no evolucionen para que no se distorsionen o desaparezcan en su espíritu original, y que son un tesoro que se debe conservar tan puro como hasta el momento. Otros argumentarán que en su forma actual jamás se proyectarán internacionalmente ni serán conocidos o tenidos en cuenta en la exigente geografía culinaria. La discusión queda abierta. De lo que no hay duda es de que en varios cientos de miles de hogares barranquilleros nuestros platos siguen siendo los preferidos por encima de cualquier cocina extranjera. Si se tiene duda alguna de lo anterior, pruébese si a las cinco de la mañana, después de una parranda, alguno de los amables, y seguramente ya hambrientos lectores que nos han honrado llegando hasta este punto, prefiere el más elaborado y sofisticado plato internacional, a un sancocho de gallina o de mondongo cocinado en fogón de leña.

Referencias bibliográficas

- Dangond Castro, Leonor (1988). *Raíces vallenatas*. Medellín: Editorial Colina.
- Morón, Carlos y Galván, Cristina (1996). *La cocina criolla. Recetas de Córdoba y regiones de la costa Caribe*. Montería: Domus Libri.
- Román de Zurek, Teresita (2006). *Cartagena de Indias en la Olla*. Bogotá: Ediciones Gamma.

AGRADECIMIENTOS

Alfredo Camargo Forero, Miguel Ángel Watts González, Isnardo Pinilla Chacón, Rubén Darío Maldonado.

Las hormigas “culonas” en la historia y el folklore¹

HORACIO RODRÍGUEZ PLATA

LAS HORMIGAS SANTANDEREANAS, QUE desde inmemoriales tiempos constituyen delicioso y nutritivo regalo del paladar para buena parte de los colombianos y no de pocos extranjeros que cada día las apetecen más, también tienen su propia historia y están directamente relacionadas con aspectos folklóricos muy interesantes de la región donde exclusivamente resolvieron acogerse.

Esta variedad de himenóptero, de color amarillo oscuro, cabeza gruesa, tórax delgado y abdomen extraordinariamente abultado con relación al resto de su cuerpo, provista de fuertes tenazas y cuatro alas vistosas –cuya descripción entomológica y manera de vivir no es del caso tratar en este escrito–, es originaria únicamente de una bien delimitada región del actual departamento de Santander que comprende los municipios de Bucaramanga, Barichara, Chima, Charalá, Floridablanca, Galán, Girón, Guadalupe, Guapotá, Lebrija, Los Santos, Oiba, Páramo, Palmas del Socorro, Palmar, Piedecuesta, San Gil, Simacota, Socorro, Suaita y Zapatoca. En ninguna otra comarca del departamento se encuentran ni han podido aclimatarse, como tampoco en otra parte del país ni del exterior, a donde interesadas personas han tratado de llevarlas con fines de aprovechamiento. Por lo tanto, es la región que señoreó el Emperador indígena de Guanentá –la tercera en civilización que en nuestro país encontraron los españoles–, la única donde habitan estos animalitos sui generis, tan compenetrados con las costumbres de sus pobladores.

1. Este texto fue publicado en la *Revista Colombiana de Folclor*, vol. IV, n° 10, segunda época (1966-1969).

Una hormiga más o menos semejante a la culona santandereana se encuentra en algunas regiones de los Llanos Orientales y de la comisaría del Vaupés, donde igualmente es apreciada y comida por los nativos. En el Vaupés los indígenas la comen cruda y, según pude comprobarlo, no sale de los hormigueros por ciclos determinados ni cuando hace fuerte sol después de la lluvia, como en Santander, sino que vuela durante todo el año.

Para los peninsulares fue una gran sorpresa cuando las huestes de Martín Galeano, allá por el año de 1540, recorrieron por primera vez las regiones de Guantá y encontraron que los naturales de ellas tenían por alimentación principal, al par de la yuca y del maíz, unos pequeños insectos, a los cuales les daban el nombre de *copricó*, y que son las suculentas hormigas “culonas”.

Las copricó en la historia

Sobre el particular relata el propio *Epítome* del adelantado don Gonzalo Jiménez de Quesada, al parecer escrito en 1555, lo siguiente:

Entre dos ríos caudalosos (el Suárez o Saravita y el Chicamocha) en unas montañas, (hay) una provincia de gentes no muy pequeña, cuyo mantenimiento no era otra cosa sino hormigas y dellas hazen pan para comer, amasándolas. De las cuales hormigas hay muy grande abundancia en la misma provincia y las crían en corrales para este efecto y los corrales son unos atajos hechos de hojas anchas, (con que rodean el hormiguero). Y ansí hay allí, en aquella provincia, diversidad de hormigas, unas grandes y otras pequeñas (De Quesada, 1962: 58).

Esto de los corrales o cercados a que se refiere el descubridor del Nuevo Reino de Granada es una noticia que me ha parecido por demás curiosa, pues nunca he observado que a los hormigueros los delimiten las gentes como para darles un carácter de propiedad privada, pues que en los actuales y anteriores tiempos han sido para beneficio de quien quiera cosecharlos, sin que dueño de predio alguno, según costumbre, estorbe su aprovechamiento a las gentes. Empero, la noticia de Jiménez de Quesada la confirma Fray Pedro Simón en sus *Noticias históricas de las conquistas de tierra firme*, cuando relata que en la Mesa de Géridas (hoy municipio de Los Santos), los indígenas tenían multitud de hormigueros cercados que les habían sido adjudicados en propiedad particular por su cacique, y que de ellos disponían con amplia libertad. Pero acaso la noticia más curiosa sobre esta costumbre indígena es la que trae un extraordinario documento que hace algunos

años encontré en nuestro Archivo Histórico Nacional. Se trata del Informe que a la Real Audiencia de Santafé rindió en el año de 1627 el Licenciado don Gaspar Lesmes de Espinosa, sobre una visita que se le había ordenado practicar en las Encomiendas y Parroquias de la comprensión de la provincia de Guane o Guanentá. Tras hacer un minucioso relato estadístico de la región en sus aspectos demográficos, económicos y sociales, descripción de caminos y pobladores, y algunos otros pormenores que le permiten aconsejar a la Audiencia una serie de importantes medidas administrativas, el Licenciado, en relato que transcribe acomodándolo en parte al lenguaje actual, dice:

En la región de Butaregua y Chanchón [hoy municipios de San Gil y Socorro] encuéntrase numerosas colonias de unas hormigas que comen con mucho agrado los naturales y tostándolas las conservan en unos calabazos de manera que hacen provisión por muchos meses. Los dichos hormigueros encuéntrase cada uno cercado con cercas de hojas de palma y es cada uno propiedad particular del indio cabeza de familia más cercano al lugar, pues el cacique o jefe de la comarca los ha adjudicado y cada año que nacen nuevos hormigueros el dicho cacique hace el repartimiento, en propiedad familiar, para que cada hogar los aproveche. Dichos hormigueros de que los indios mucho gustan y también los vecinos blancos, son muy estimados.

Relata también el Licenciado Lesmes de Espinosa que se han presentado conflictos, pues los españoles quieren quitar a los indígenas el aprovechamiento de dichos hormigueros. Por tanto, este documento de 1627 confirma la noticia dada por Jiménez de Quesada setenta y dos años antes, saca valedero igualmente el relato del padre Simón, y nos convence de un caso en verdad curioso, como es el de que los hormigueros en aquellas regiones constituyen el único motivo de propiedad individual dentro del régimen comunitario que prevaleció dentro de la organización indígena. He ahí un hecho interesante para el estudio de la historia de la propiedad privada en Colombia. *Copri*: unir. *Co*: cosa de comer

De acuerdo con informaciones tradicionales, que estimo muy verídicas, los indígenas de Chanchón (hoy municipio del Socorro) que tan grande predilección tuvieron por la hormiga culona, según el cronista franciscano atrás citado, la llamaban *copricó*, nombre que traducido del idioma guane, como resulta de investigación hecha por don Víctor Martínez Villalba, equivale a “alimento nupcial” o “comida matrimonial”, pues *copri* significa unir, amarrar, agarrar, y *co* cosa

de comer, comida, alimento, etc. Veamos cómo esto es valedero según escribió Fray Pedro Simón en sus ya citadas *Noticias históricas*, tomo II, página 176 de la edición bogotana de 1891 hecha por la casa editorial de don Medardo Rivas:

Ya la necesidad iba forzando a los soldados que se diesen a buscar comida, de que hallaron bien pocas y tan desusadas que no las habían oído decir, cuanto más gustándolas, porque eran unas tortas de casabe de yuca amasadas, con hormigas gruesas aludas, de que hay harta abundancia en aquellos llanos y sierras, donde por ser las tierras tan ruines y estériles para maíces, les fue fuerza la necesidad a comer estas tortas que para los indios lo son, añadiéndoles para darles más sabor de las mismas hormigas tostadas en unas callanas o cazuelas de barro, con que pasan su vida hasta llegarla a cien años, con que podemos advertir cuántos quitan de los nuestros las varias invenciones de potajes y comidas compuestas que (en España) ha inventado la madre gula, madre de tantos hijos y madrastra de nuestra salud y vida, pues tanto nos la cercena gustándola y fatigándola con tan grasientos comistrajes, pues solo el simple manjar de unas raíces y hormigas les acrecientan un año sobre otro a estos pobres indios hasta llegarlos a más de ciento y al cabo mueren sin enfermedades.

Es un hecho comprobado estadísticamente que en las regiones de Santander donde se consumen como alimento las hormigas culonas hay un elevado índice de longevidad.

Y tan cierto es esto que don Víctor Martínez Villalba, un distinguido industrial santandereano que a sus múltiples y meritorias actividades añadió la de una ejemplar dedicación de medio siglo al estudio de las costumbres de las hormigas “culonas”, escribió que a principios de este siglo había obtenido de Ñor Fermín, viejo y curtido campesino que vivió en vecindario de la ciudad del Socorro, muy interesantes informaciones sobre los indios guanes y en particular sobre las hormigas. Al respecto dice el señor Martínez Villalba:

Ñor Fermín, que por esa época tendría unos noventa años y nosotros unos catorce, nos decía que todo lo que nos contaba de los indios lo supo por boca de su “taita Anselmo”, quien murió “puay” de casi un siglo, y su “taita” lo supo de su abuelo de quien también decía había muerto muy entrado en años. Ñor Fermín era pues poseedor de una tradición de poco más o menos 200 a 250 años, posiblemente desde 1700.

Y agrega el paciente observador:

Esta hormiga que sale únicamente de su hormiguero o colonia todos los años por la época del tiempo de la Cuaresma, antes de la Semana Santa, y su salida última que por abundancia la llaman “salida de desova”, que sucede el día Jueves de Ascensión, cuando Jesús subió a los Cielos [coincidencia esta que hasta el momento actual, persona alguna no ha podido dar una explicación], eran cogidas y recogidas por los aborígenes, tostadas en losas delgadas de piedra (lajas) y almacenadas en “cunas” de calabazos o troncos huecos, para consumirlas posteriormente en las principales fiestas a sus dioses, con grandes libaciones de chicha y maíz mascado, bebida esta que fabricaban masticando el maíz y mezclando esa masa con agua que endulzaban con jugos de frutas, miel de abejas de árbol y zumo de la misma caña del maíz, dejándola fermentar en tarros de guadua, vasijas de barro o troncos ahuecados de madera del llamado “cedro calentano”, madera esta que da un delicioso aroma.

Copricó para los futuros contrayentes

Teniendo los aborígenes, de quienes nos venimos ocupando, los Chanchones y Tamacaras, un gran concepto del poder alimenticio de las hormigas “culonas”, era entre ellos un regalo predilecto para los enfermos, palúdicos, etc., pero de una manera especialísima para los novios o futuros contrayentes, pues el hombre para saber como asunto definitivo si su “adorado tormento” lo quería, atalayaba con cierta anticipación el camino o lugar por donde ella pasaría, y así, como quien no quiere la cosa, le dejaba a la orilla del camino, colgando de un arbolito, una cunadita de “hormigas”. Si la muchacha las recogía y llegaba con ellas al bohío y las mostraba, se formaba la gran algarabía de gusto para felicitarlos, y luego celebrar el matrimonio, que debía hacerse en la próxima “luna llena” en su primera noche de salida, en una explanada como de una hectárea, en donde reunidos el Cacique, los padres de los novios y los demás aborígenes, los novios se situaban en una extremidad, de donde a la voz del Cacique, la novia salía corriendo por el centro para que la alcanzara el novio. ¡Y cómo son las cosas de la naturaleza humana! Cuenta la tradición de Ñor Fermín, que la novia corría “menudita” y el novio a grandes “zancadas”, capturándola así muy fácilmente.

Durante la fiesta matrimonial, la pareja de recién casados eran obsequiados principalmente con “hormigas culonas” para su chol (luna en lengua guane), su luna de miel, pues tenían la firme creencia de que alimentándose la pareja en ese lapso con “hormigas culonas”, sus hijos salían muy fuertes y vigorosos (Martínez Villalba, 1964: 15 y ss.).

También don Juan de Castellanos, el Beneficiado de Tunja, en sus *Elegías*, tomo IV, página 221, edición de la Presidencia de la República de Colombia, cuando describe la conquista de la provincia de Guane, se ocupa de las hormigas, así:

Buscaron pues allí mantenimiento;
 Pero nunca se pudo hallar grano,
 Sino tortas algunas de casabe
 Con hormigas aladas amasadas,
 Que solas y tostadas ansí-mismo,
 Suelen comellas en algunas partes;
 Y al tiempo de tostallas en sus tiestos
 Huelen como quesillos asaderos.

Acaso este olor peculiar de las hormigas a que se refiere Castellanos y que según nuestros campesinos santandereanos es esencialmente afrodisíaco, produjo la siguiente copla muy popular en la región de Suaita:

Uuuf... ¡Qué muchacha mi Dios!
 Qué bueno huele su aroma,
 Me parece estar comiendo
 La rica hormiga culona.

Las “culonas” y la terapéutica

Otra cualidad de estas simpáticas hormigas, que he podido observar entre los campesinos de la región socorrana, es la de que no solo sirven como alimento sino también como medicina. En efecto, y para darle mayor autoridad a mi observación, transcribo lo que dice el ya citado señor Martínez Villalba sobre las costumbres de los indígenas de la región de Guane: “También usaban las hormigas de que nos venimos ocupando, finamente molidas, para usarlas en forma de cataplasmas sobre el ombligo o en parches sobre las sienes, detrás de las orejas, solas o revueltas con ‘caraña’ y ‘otova’, que en sus intercambios comerciales obtenían de los aborígenes

del Opón”. Personalmente he visto hace algunos años el uso de estas cataplasmas, especialmente para el dolor de cabeza. Precisamente, refiriéndole en días pasados al ilustrado entomólogo, doctor Luis María Murillo esta costumbre, me dio una explicación satisfactoria. Se trata de que esta variedad de hormiga *Atta* sp. *Colona*, según la nomenclatura científica que él mismo me dio, posee una propiedad analgésica. Me dice el doctor Murillo que hace algunos años una persona de Colombia envió a un familiar suyo, estudiante en Bélgica, un paquete de hormigas que no fue entregado a su destinatario porque el merciólogo de la aduana de Bruselas lo consideró como un elemento extraño y acaso un peligroso contrabando de estupefacientes, pues al practicar el análisis químico se presentó una reacción de cocaína. Hubo una reclamación diplomática y el paquete regresó a Colombia. Llamado el doctor Murillo por el Ministerio de Relaciones Exteriores, practicó a las hormigas del mismo paquete un análisis similar al del merciólogo belga, y le dio el mismo resultado. Sorprendido, llamó al profesor Antonio María Barriga Villalba, y ambos hicieron un análisis exhaustivo. Les dio una reacción semejante a la cocaína, aunque naturalmente, pudieron comprobarlo, no era el alcaloide de origen vegetal, pero sí un analgésico de iguales propiedades y de origen animal. He ahí confirmado científicamente el por qué los indígenas guanes, al decir de Ñor Fermín, y los actuales campesinos santandereanos, utilizan a la culona como remedio para los dolores de cabeza, de oídos y de estómago.

Que el comer hormigas hermosea a las muchachas, lo dicen las siguientes coplas muy populares en Santander:

Un consejo magistral
en la época moderna
a las mujeres de hoy
aquí se lo voy a dar.

Déjense de dietas feas
que las puede adelgazar,
volverlas como un chamizo
de una manera brutal.

Cuando llegue a la Cuaresma
hagan buena provisión
de las sabrosas hormigas
que hacen su mejor salida
el Jueves de la Ascensión.

Y verán el resultado
si aprenden bien la lección;
que tendrán lindo su cuerpo
y alegre su corazón.

No se unten pomaditas
ni cosméticos y tal
para mantener la piel
en forma primaveral.

No hacer la gimnasia sueca
de “palante” y de “patrás”,
como las palmas de coco
movidas “puel” huracán.

Guárdenlas bien guardaditas
en cajitas de cartón
“pa” comerlas todo el año
Con gusto y “satisjacción”.

Delgaditas de cintura
y de busto lo mejor
y que armonice sabroso
con la parte posterior.

Muchas otras podríamos decir sobre la historia de la hormiga culona y sobre sus múltiples propiedades en el aspecto de la curandería popular, mas como el tiempo debe ser corto, me ocuparé en seguida, con prudente brevedad, del léxico propio aplicado a estos animalitos por el campesino santandereano:

ARQUITECTA: variedad de hormiga encargada de construir las celdas, túneles, respiraderos, salidas, desagües, etc.

ARRIERA: acuciosa trabajadora que acarrea los alimentos hasta el hormiguero y provee las despensas. Es interesante anotar que los pedacitos de hojas o ligeros tallos que almacenan las hormigas, no son su alimento. Son la base que, dentro de un determinado ambiente de humedad, sirve para que nazcan minúsculos hongos, con los cuales se alimentan.

CABEZÓN: nombre que se aplica al macho provisto de fuertes tenazas y que hace

guardia del hormiguero especialmente en la salida de las reinas, formando círculo en derredor de los conductos de salida. Es animal temible, que ataca sin vacilación a hombres y animales produciendo heridas con sus tenazas. Pero esta herida tiene la particularidad de que nunca se infecta.

CHINITA: nombre que se le da a una hormiga alada más pequeña y cuya función es anunciar el vuelo de las culonas.

CORTERA: hormiga que corta las hojas de los árboles y las bota a las arrieras para que las lleven al hormiguero. También están encargadas de desbrozar y construir caminos o carreteras, y del servicio de comunicaciones.

CULONA: nombre popular que se da a la hormiga madre o reina y que es la única comestible.

MONTARAZ: nombre que se da a una hormiga semejante a la culona, procedente del mismo hormiguero, que sale únicamente de noche y que anuncia el vuelo de la culona en el día siguiente.

NODRIZAS: las encargadas de alimentar a la reina y a las larvas.

PADROTE: macho con alas que tiene la función de fecundar a las culonas o reinas durante el vuelo nupcial.

PERRITO: se da este nombre a la culona que después del vuelo nupcial y ya fecundada, regresa a la tierra y se quita las alas mediante un movimiento de oscilación semejante al que uno hace para cortar un alambre o una lata. Desprovista de éstas, horada la tierra e inicia una nueva colonia.

La peculiaridad de la forma del cuerpo de la hormiga culona, extraordinariamente abultada en su abdomen, le ha dado desde tiempo inmemorial un nombre característico que, aunque muy castizo, no es el momento de repetirlo tan a menudo. Claro está que en torno a esta característica existen infinidad de dichos, cuentos y anécdotas muy graciosas. Oigamos algunas coplas populares:

En el otro “lao” del río
suspирaba una hormiguita
y en el suspiro decía
Santa Bárbara bendita.

Delgadita de cintura
y de una elegante forma
que al tostarlo en fino tiesto
daría su mejor aroma.

Si quieres estar alegre
y tomar la vida en broma
métase sus aguardientes
y coma hormiga culona.

Cuando paso por tu casa
yo me encaramo en la loma,
para mirarte tu cuerpo
como de hormiga culona.

Se quejaba de su cuerpo
una vieja cuarentona
pues siempre se alimentó
comiendo hormiga culona.

Un viejo santandereano
tan felino como el gato
se comía sus culoncitas
para así pasar el rato.

Al mirarte caminar
a mis ojos se me asoma
el caminar enervante:
el de la hormiga culona.

Como en alguna ocasión, en la plaza de Bucaramanga, alguna señora le pidiera rebaja a una ventera en un negocio de hormigas, y esta no la quisiera complacer, la señora le dijo que entonces le vendiera tan solo las cabecitas. La ventera le contestó:

La hormiguita de aquí de Santander
y perdone le diga con franqueza,
se cotiza igual que a la mujer:
por lo demás... y no por la cabeza.

En realidad, la literatura sobre las hormigas culonas es bastante escasa. No obstante, de ella se han ocupado, fuera de los autores citados, el General Francisco Javier Vergara y Velasco en su *Nueva geografía de Colombia*; don Manuel Ancízar en la *Peregrinación de Alpha*, y en deliciosas crónicas, ya picarescas ora costumbristas, Joaquín Quijano Mantilla, Jaime Barrera Parra, Juan Cristóbal Martínez,

Camilo Forero Reyes y Armando Gómez Latorre. Pero sin duda alguna el mejor trabajo publicado hasta hoy sobre las hormigas santandereanas es el de don Víctor Martínez Villalba, ya citado, titulado *Vida de las hormigas culonas santandereanas*, precioso folleto de setenta páginas en el que se estudia con método y como producto de observación experimental de cerca de 50 años, la vida de estos animales en forma hasta hoy insuperada.

Del escritor Gómez Latorre, cito el siguiente párrafo:

La proximidad de la aparición de las hormigas está condicionada a dos fenómenos: a la intensidad solar después de abundantes lluvias y a la aparición de bandadas de gorriones que hoy los campesinos llaman “aviones”, que revoloteando sobre los hormigueros son indicio inequívoco de que bien pronto millones de aquellos insectos emprenderán el vuelo; entonces ocurre un maravilloso cuadro de costumbres: los pueblos y las veredas se alborotan, los chicos no van a la escuela, y todo el mundo se vuelca sobre los potreros y vallados, con alguna vasija lista para la obtención de las hormigas; estallan discusiones y peleas por la posesión de los hormigueros, y no hay quien no presente picaduras o pies sangrantes, pues para cogerlas es necesario meterse entre el hormiguero y luchar contra los “cabezones”, que armados de fuertes tenazas defienden a las hembras hasta morir; luego en totumas, cucuruchos hechos de hojas de maíz, calabazos o tiestos, se van vendiendo en las tiendas, mercados o casas de familia.

Por mi parte, confieso ahora que uno de los más gratos recuerdos de mi niñez es el de aquellos felices días en que, pese a las advertencias de la maestra, me escapaba de la escuela para gozoso, con otros compañeros, correr la aventura de la cogienda de las hormigas en los potreros de Majavita o Barirí, vecinos a mi pueblo Socorrano. Sudoroso, asoleado, con las ropas y las carnes hechas girones, regresaba triunfante a la casa paterna. Dos o tres libras de culonas eran el producto de la clandestina expedición. Mis padres, comprensivos, sin embargo no podían menos, en guarda de la disciplina, de hacerme alguna discreta amonestación, que desde luego me entraba por un oído y me salía por el otro. Y qué agradable es recordar aquellas horas, cuando ya adolescente, me llegaban al colegio bogotano, donde estudiaba interno, los maravillosos comisos de hormigas que mi madre siempre me enviaba solícita y vigilante. Ya viejo, he vuelto a coger hormigas, acompañado de mis hijos y también de mis amigos. He regresado muchas veces a ser un chiquillo,

para tornar a los potreros de antaño a coger, eso sí, menos hormigas que antes, pero acaso a gozar más con ese reencuentro conmigo mismo y a entender el significado de ese multicolor espectáculo llamado *la cogienda colectiva*.

El campesino santandereano dice que “en marzo cogienda de culonas y no hay trabajo; en mayo por estar exterminando los hormigueros no puede trabajar; en junio por estárselas comiendo no le interesa el oficio; en septiembre hace las siembras para que en noviembre se las coman las hormigas, y en enero se dedica a atender a la mujer que, víctima de la anterior cosecha, ha aumentado el hogar con otra culoncita”.

En 1941 se discutió en la Asamblea de Santander un proyecto de ordenanza presentado por el secretario de agricultura, sobre una campaña oficial para la erradicación de los hormigueros que tanto daño causan a las sementeras en aquel departamento. Los diputados se dividieron en culonos y anticulonos. Más importancia tuvieron entonces las hormigas que la situación política, la crisis económica y las noticias de la guerra mundial. Yo formé parte del banco culono. Era que había descubierto por aquellos días que, además de las muchas cualidades que tienen las hormigas, ellas, más avisadas que el gobierno, construyen un largo conducto subterráneo por donde escapan presurosas cuando advierten el peligro. Mi conclusión fue la de que, en razón de la fantástica multiplicación de estos simpáticos y también dañinos animalitos, a los cuales persiguen el gobierno, la Caja Agraria, los osos hormigueros y los gorriones, si los santandereanos no se las comen, ellas terminarían por comerse a los santandereanos.

Bibliografía

Martínez Villalba, Víctor (1964). *Vida de las hormigas culonas santandereanas*.

Bucaramanga.

Ximénez de Quesada (1962). “Epítome”. *Revista del Instituto de Cultura*

Hispánica, vol.3, diciembre, Bogotá.

El jute: una extraña manera de preparar la papa¹

DANIEL MESA BERNAL

EN EL DEPARTAMENTO de Boyacá, municipio de Pueblo Viejo, tuve la oportunidad de observar, hace algunos años, cómo los campesinos de la vereda El Medio de Guasca, someten las papas semicultivadas a un proceso de putrefacción especial que ellos denominan *jute*, lo cual es necesario hacer antes de emplearlas en la alimentación.

Es posible que esta costumbre fuera muy frecuente en otros tiempos y que dicho tratamiento, u otro, sea indispensable para suprimir de esas papas algunos principios tóxicos para la salud.

¿Qué significa la palabra *jute*?

Esta voz sirve, en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá, para indicar algún cuerpo en vía o en estado de descomposición. Se dice, por ejemplo que los árboles podridos están *jutes*. Según el profesor Acosta-Ortegón, en su texto sobre *El idioma chibcha, juti o huti* significa *goma*.

Aun cuando *fute* se emplea en sentido general para señalar descomposición, conforme a don Rufino José Cuervo, esta voz proviene del mosca o chibcha *afutynsuca*, que significa “podrirse las papas”. El reverendo padre Julio Tobón Betancourt anota, en su obra sobre colombianismo, que *fute* es papa podrida o dañada con el agua.

1. Este texto fue publicado en la *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, vol. 2, n° 9, pp. 89-94. Bogotá: Patronato Colombiano de Arte y Ciencias (1980) [1952].

Es importante observar que en Boyacá esta denominación sirve también para indicar la descomposición del maíz y de la yuca.

En los departamentos de Boyacá y Nariño, se acostumbra la fermentación del maíz para preparar algunos alimentos. Con el maíz “añejo” como lo denominan en Nariño, hacen empanadas y una bebida especial que llaman champús. En estos casos, la fermentación del maíz dura unos ocho días.

¿Cómo preparan el jute?

Se debe señalar que la preparación del *jute* es, en la actualidad, aparentemente poco frecuente, ya que solo se observó en dicha región, donde se tuvo la oportunidad de averiguar si lo hacían, y parece que esta costumbre tiende a desaparecer de Boyacá y de otras regiones.

Para preparar el jute, los campesinos hacen en el suelo hoyos de formas diversas; se pudieron apreciar rectangulares, casi cuadrados, redondeados, etc. Generalmente no eran muy grandes; los de forma rectangular tenían unos 70 cm de largo, por 35 de ancho y 45 de profundidad; estas dimensiones son muy aproximadas, pues varían notablemente de forma y tamaño. Por lo regular, una pequeña acequia conduce el agua, que llena el hoyo, la cual se continúa por el lado opuesto del mismo, de modo que el agua se está renovando constantemente. Por dicha razón prefieren que la acequia pase por el centro del hoyo o que uno de sus lados quede sobre ella.

Tan pronto se han hecho los huecos, se deposita la cantidad de papas necesaria para llenarlos y los cubren con un solo de paja, junco o helecho; finalmente colocan algunas piedras sobre el tamo, para impedir que los tubérculos floten.

Una vez que están en dichas condiciones, las papas quedan listas para *jutiarse*. Según información de algunos, deben permanecer así por espacio de dos o tres meses; otros comunicaron que durante unos cuatro meses. Al cabo de este tiempo se hallaran en el punto de ser aprovechadas en la alimentación.

La papa queda descompuesta; algunos campesinos manifestaron que el olor es desagradable para quienes no están acostumbrados, y en cuanto al sabor, comentaron que las tratadas son deliciosas, mejor que las variedades “nuevas” cuando son cocinadas.

No se logró saber cómo la emplean en la cocina; simplemente indicaron que esta papa debe ser cocida y que en algunas ocasiones la mezclan con “papa buena”.

Para *jutiar* el maíz, le quitan el “capacho” y tratan las mazorcas de la misma forma como se ha indicado para la papa, con la única modificación de que encima

de la paja colocan tierra. Varios agricultores han informado que, al cabo de varios meses, el grano está hinchado y podrido pero conserva su color natural.

Las mazorcas *jutiadas* se cocinan para así comerlas. A veces preparan mote, el cual consideran como un gran alimento cuando lo hacen con este maíz.

El jute y el chuño

Se puede presumir que la práctica del jute tiene por objetivo guardar la papa para los periodos de escasez, como hacen hoy con el chuño en la república de Bolivia.

La preparación del chuño consiste en exponer las papas a la intemperie durante algunas noches para que se hielen; luego las pisan fuertemente, con el objeto de abrirlas y extraerles los jugos, labor esta muy parecida a la que se hace con la uva. Después de dicha operación las exponen al sol y al viento para convertir los residuos en una pasta dura y seca que utilizan, después de lavarla por espacio de varios días, en la preparación de sopas.

El chuño, según dice Hawkes, “constituye valiosa reserva alimenticia en los años que fallan las cosechas”.

Posiblemente la práctica del jute no surgió teniéndose en cuenta los periodos de escasez en nuestros días. Es de suponer que esta costumbre es muy antigua, que desde hace varios siglos se le emplea y que en otras épocas fue una práctica ampliamente difundida. Se considera por las siguientes razones: las papas que se prefieren en la preparación del jute, son las llamadas “bravas”, “amargas” o “antiguas”, que en la región de El Medio de Guasca denominan “chavas”, y en otros sitios las designan con los nombres de “quire”, “Isabela”, “chava”, “contenta”, “paduana”, etc.

Son variedades o formas semicultivadas, pero algunos campesinos han informado que se las encuentra silvestres. Parece, por ciertas características, que son variedades antiguas que constituyeron parte de la alimentación en épocas precolumbinas. Dichas papas son amargas y picantes, de sabor desagradable, y para comerlas se necesita quitarles la corteza y lavarlas cuidadosamente durante cierto tiempo. Algunos han indicado que son tóxicas para el organismo y que causan dolores de estómago y de cabeza, razón por la cual se supone que la costumbre del jute tiene por objeto quitarles los principios nocivos para la salud.

Se debe observar que las denominadas papas “nuevas”, como la “tocana” y la “tuquerreña”, no son empleadas en la fabricación del jute. La costumbre de preparar el chuño pudo deberse también el sabor amargo de las papas silvestres.

Opinión autorizada es la del profesor Ricardo E. Latcham, quien en su libro *La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos* expresa lo siguiente:

Cuando se quería hacer el chuño, se lo dejaba remojar algunas horas en agua fría, volvía a absorber la humedad perdida. Sin recuperar el gusto amargo que tenían la mayor parte de las papas empleadas antes de pasar por esta operación.

Esta se llamaba moray o chuño blanco y se preparaba con mayor esmero. Después de estar curada al sol y al cielo, como las anteriores, y exprimida toda la humedad que contenían, con el mayor cuidado, para que no se destrozasen las echaban a remojar en agua limpia, dejándolas en ella durante un mes o dos, hasta que hubiesen perdido todo el gusto amargo y quedasen completamente blancas. El agua se cambiaba de cuando en cuando para que mejorara el resultado. Cuando las papas se habían remojado lo suficiente, se sacaban y extendían sobre paja, al sol, para que secasen en la forma anteriormente dicha.

Se puede observar que una y otra tienen aspectos semejantes, posiblemente motivados por la finalidad de disminuir en parte o en su totalidad, el sabor desagradable y los principios nocivos para la salud, que los tubérculos puedan tener.

Sin embargo, la finalidad del chuño en nuestros días es diferente, ya que tiene por objeto conservar las papas para los periodos de escasez.

El maíz y algunas medidas empleadas en Colombia¹

DANIEL MESA BERNAL

LA IMPORTANCIA QUE HA tenido el cultivo del maíz en Colombia, desde la época precolombina hasta nuestros días, se refleja de manera especial en las medidas tradicionales. Se puede decir, sin exageración, que fueron ideadas para medir el maíz y que luego las usaron para indicar volúmenes de otros productos agrícolas, y que incluso llegaron a servir para apreciar volúmenes de líquidos y hasta superficies. Además, como dato curioso, es notable que se hubiera ideado una medida para indicar el número de mazorcas.

La diversidad de estas medidas en el territorio colombiano es bastante evidente y puede decirse que varía de un departamento a otro, y aun dentro de las distintas provincias de cada departamento.

Aunque se haya adoptado el sistema métrico decimal, quedan reminiscencias de esas medidas antiguas, usadas durante varios siglos para comerciar el maíz. En este texto se habla, a grandes rasgos, de la variabilidad de las unidades y de los sistemas ideados, sin pretender que con lo dicho quede agotado el tema, pero sí con el deseo de que esta información sea útil para quienes estén interesados en ahondar más sobre la influencia que ha ejercido el maíz en la vida cotidiana.

El maíz y las medidas agrícolas de Antioquia

Desde la época de la Colonia, el maíz ha jugado un papel importante en la economía de Antioquia, pues dicho cultivo ha influido en esta región del país,

1. Este texto fue publicado en *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, vol. 3, n° 14, pp. 69-76. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

hasta en la formación de un sistema de medida muy usado en los negocios de los agricultores, quienes se basan en el concepto de un puñado de maíz; en efecto, la *chica* equivale a lo que puede tomarse de este cereal con la mano. Cinco chicas de maíz equivalen a una *pucha*, que es una unidad; para medirla se hacen cajas de madera con las siguientes dimensiones: 15 cm de lado por 4,8 cm de profundidad. Frecuentemente se venden por este sistema el maíz y el fríjol, y la medida constituye lo que cabe en la caja hasta el borde; cuando venden papa colocan tubérculos por encima del borde de la caja para compensar los espacios que quedan entre ellas.

La pucha de maíz equivale más o menos a 26 onzas; para vender $\frac{1}{2}$ puchas, colocan diagonalmente una tablita y llenan una de las cavidades; como la medida no es bien exacta, acostumbran agregarle un poco más del producto.

Para medir cantidades mayores emplean el *cuartillo* y el *almud*. El cuartillo hace 4 puchas, y las cajas para medir esta cantidad están hechas de madera, con las siguientes dimensiones: 8 cm de profundidad por 23,5 cm de lado. La mayor medida en este sistema es el almud, que equivale a 16 puchas.

Las medidas de volumen son fijas, pues las cajas que se utilizan siempre tienen las mismas dimensiones; cuando estas eran empleadas por todo el pueblo, las alcaldías controlaban las dimensiones.

Los comerciantes compran al por mayor, por *cargas*; la de maíz pesa 105 kilos, que equivalen a 8 almudes o 128 puchas, y la de fríjol, 110 kilos. La leche se vende en los campos por puchas que se miden en totumas o tazas con una capacidad aproximada de 750 CC, o sea, poco más o menos el equivalente a una botella.

La división de las tierras se calcula por *cuadras*; cada cuadra equivale a 6.400 metros cuadrados; pero antes compraban por puchas, cuartillos o almudes, entendiéndose por estas medidas la superficie de tierra donde se puede sembrar una pucha, un cuartillo o un almud de maíz. La medida es incierta y variable, pues depende del compás con que se siembre, de la distancia entre las plantas, del número de granos que se coloquen en cada lugar, etc., pero los campesinos aprecian más o menos la misma superficie.

Desde la Colonia, la pucha ha tenido importancia en Antioquia, para la venta de sólidos, leche y hasta propiedades rurales, pues la emplearon con este fin hasta el año de 1938.

Estas medidas son diferentes a las que se denominan con las mismas voces o con vocablos semejantes en otros departamentos; así, por ejemplo, en el Cauca, una cuartilla de maíz son 6 libras o un poco más, y el almud equivale a unas cuatro

arrobas. El almod, en el departamento de Nariño, pesa de 15 a 16 kilos y lo calculan en canastas.

El aba de los muiscas

Los muiscas que habitaron la parte andina nororiental del territorio colombiano, denominaban al maíz *aba*, pero esta voz, al decir de los cronistas, la empleaban también para indicar una medida de capital.

Parece que los muiscas empleaban una caja, como en Antioquia, para apreciar el volumen del maíz. Actualmente, en la región donde habitaron casi ha desaparecido por completo esta medida; fue desplazada por el sistema métrico, a pesar de la importancia que seguramente tuvo para los aborígenes y para el pueblo en general.

Joaquín Acosta Ortegón analiza en su obra *El idioma chibcha o aborigen de Cundinamarca*, publicada en el año de 1938, algunos aspectos relacionados con una medida aborigen para medir víveres.

Aba: este era también el nombre de la medida del maíz cuando estaba desgranado. Esta medida era la única de capacidad de la cual se tenga memoria de nuestros aborígenes, así como el palmo y el paso eran las de longitud. Todos los cronistas hablan de esta medida de capacidad, pero ninguno se refiere a su equivalente, esto es, dicha medida representada en gramos, libras o kilos. Por tanto, deseoso yo de salir de la duda y dejar, además, aclarado este punto, me he dado a la tarea de investigarlo, no encontrando otra cosa que me satisfaga más que la siguiente: he visto en el mercado que verifican una vez por semana casi todos los pueblos que fueron del dominio cundinamarqués autóctono, que en vez de emplear algún instrumento de los que con frecuencia se vale el mundo moderno para medir y pesar sus víveres, usan de preferencia, en cambio, un cajón de madera de forma rectangular, de poco fondo, aunque bastante amplio, del cual se sirven sin ningún inconveniente y con más confianza que con cualquier aparato o instrumento hecho a la moderna para este mismo fin. Su capacidad es de doce libras y media, y se emplea para medir la papa, los cubios, las hibas, la arveja, el fríjol y, en fin, todas las leguminosas y gramíneas que sacan al mercado, pero especialmente el maíz, del cual se dice que es su medida, cuando está separado de la tusa. El empleo de este cajón es de lo que más antiguo que se conozca, y se le llama indistintamente cuarterón o cajeta.

Medidas del oriente de Cundinamarca

Aunque en Cundinamarca y en el Meta están, como en el resto del país, legalmente abolidos los sistemas de medidas diferentes del métrico, en la Provincia de

Oriente de Cundinamarca y en el Meta los campesinos usan un sistema ideado para medir maíz.

El sistema de Quetame, Choachí, Fómeque, Chipaque, Cáqueza, Gutiérrez y Fosca, es decir, de los pueblos de la Provincia de Oriente, también es usado en Villavicencio, Restrepo, Acacias y otras poblaciones de la región llanera, pues los comerciantes de Cundinamarca lo han impuesto.

La unidad principal del sistema de medidas del oriente de Cundinamarca es el *cuarterón*, que consiste en una caja de madera que tiene 27 x 27 cm en cada cara. El cuarterón de maíz pesa, poco más o menos, 12 ½ libras, como el *aba* de los chibchas.

Para vender pequeñas cantidades de grano, los campesinos usan el *plato* que es una caja de madera de 7 x 17 x 17 cm, y que equivale, aproximadamente a 1/3 de cuarterón. El plato de maíz pesa 4 libras y 2 o 3 onzas.

La *cajeta* y el *palito* son, como el plato, medidas usadas en las ventas; la cajeta equivale a dos cuarterones, y el palito a cuatro. La cajeta de maíz pesa 1¼ arrobas, y el palito 2½ arrobas.

El almud es la medida que usan en los negocios al por mayor, que equivale a un *bulto* de 5 arrobas y el palito a ½ bulto.

Cuando usan las medidas para vender al detal maíz, fríjol, arveja o tubérculos, los campesinos agregan una pequeña cantidad a manera de compensación por los espacios que quedan entre grano y grano o entre tubérculo y tubérculo.

Medidas en la costa Atlántica

En varias zonas de la costa Atlántica, la *mano*, que son cuatro mazorcas, constituye la unidad del sistema empleado para comerciar el maíz. Esta cantidad no varía en el departamento de Bolívar; en cambio en el departamento del Magdalena la componen cinco. La cantidad de cereal desgranado no siempre es la misma, por la diferencia del tamaño de las mazorcas. En el departamento de Bolívar, cincuenta manos, o sea doscientas mazorcas, reciben el nombre de *catabre*. En Antioquia, esta voz se emplea para designar una vasija de calabaza, en la cual los agricultores echan el maíz y el fríjol que van a sembrar. En Bolívar denominan *catanga* o *cuartilla* a una pequeña cesta hecha de bejuco, en la cual llevan la simiente de maíz que van a plantar.

Cuatro catabres constituyen una *fanega* (en algunos lugares dicen “hanega” o “janega”) que equivale a 800 mazorcas; esta medida es corriente en el Sinú y en Cartagena; en cambio, en varios municipios de la Sabana de Bolívar son 740 mazorcas, en otros 400, y en la Zona Bananera, se aprecia en 1.000 mazorcas.

El *almud* que se utiliza en Bolívar equivale a 15 manos; se emplea también el *almud doble* de 30 manos, o sea 120 mazorcas, y en el Alto Sinú son 16 libras de maíz. En Antioquia, el almud equivale a 16 puchas.

Tan variables son estas medidas que, en el Alto Sinú, consideran que al desgranar las mazorcas que componen un catabre, se obtienen, en la “cosecha grande”, 56 libras, y en las de “traviesa” o “mitaca”, unas 30 libras. La *fanega* son unas 9 arrobas de la primera cosecha o 5 arrobas de la segunda.

La carga

La *carga*, con la excepción de algunos lugares de la costa Atlántica, es una de las medidas que más frecuentemente se emplean en el territorio nacional. Según se dice, su nombre proviene de la carga que puede llevar un buey o un caballo durante una jornada. Esta medida está formada por la capacidad de dos costales o sacos de cabuya. La carga la colocan de modo que cada bulto se apoya a un lado del costillar del animal para repartir los pesos.

En el departamento de Nariño llaman *media* o *lado* al bulto, indicando con el primer nombre que es media carga, y con el segundo vocablo la porción que queda a un lado del costillar.

En otros departamentos denominan bulto o *tercio* a la capacidad de un costal. La palabra *tercio*, usada hoy, parece tener su origen en la costumbre que tienen en Antioquia de poner un “bulto” en posición horizontal sobre los dos que van en los costados; este modo de cargar hace que el animal transporte tres bultos, en lugar de dos, y por eso a cada una de las partes le llaman tercio y no media, como en Nariño. Sin embargo, la denominación de *tercio* también podría pensarse que proviene del regionalismo *terciar* por “cargar”.

El peso de una “carga” varía de acuerdo con los departamentos; generalmente son 125 kilos, y en el Valle del Cauca, 150. En Nariño, cuando comercian con cantidades no muy grandes de maíz, usan la *cuartilla*, que es la cuarta parte de una carga. Esta medida parece ser muy antigua; Francisco López de Gómara, en *La conquista de México*, publicada en 1552, habla de ella al decir que un hermano mayor da a sus hermanos o sobrinos “tantas plumas o mantas o cargas de maíz, o las otras cosas que suelen pechar”.

Medidas guajiras

Los guajiros tienen medidas para apreciar el volumen del maíz, emplean cajas de madera y tienen un sistema cuya unidad es el *pote*. Esta medida de capacidad

es de una libra y doce onzas y el equivalente a dos potes lo denominan $\frac{1}{2}$ cuartilla. Dos cuartillas hacen un *mediecito*, y dos mediecitos equivalen a un *medio*.

La *fanega* hace 24 medios y es la mayor medida de capacidad que tienen los guajiros. Cuatro sacos o bultos de maíz, que en el interior serían dos cargas, constituyen una *fanega* en La Guajira.

La fanega o “hanega”, equivale a 672 libras; el medio a 28; el mediecito a 14; la cuartilla a 7, y la media cuartilla a 3 $\frac{1}{2}$ libras.

Las medidas regionales al amparo de las leyes

La mayor parte de las medidas usadas por los campesinos de algunas regiones de Colombia, que fueron empleadas inicialmente para apreciar cantidades de maíz, se utilizan también para medir otros productos agrícolas.

En el estudio *Historia de las medidas agrarias antiguas*, de Luis E. Páez Courvel, se encuentran decretos y leyes que reglamentaron las medidas agrícolas en Colombia.

En el protocolo de 1619 sobre el patrón tierra, según ordenanzas existentes en el Cabildo de Cartagena, se ve que la unidad se apreciaba por el número de fanegadas de maíz que podrían sembrarse en una extensión dada. El texto dice:

Una caballería de tierra es sitio y disposición en que se pueden sembrar cincuenta fanegadas de maíz que hacen nueve mil ochocientas varas en cuadro y le toca a cada frente dos mil cuatrocientas y cincuenta varas. Y se advierte que si al medirlas no se pudiere dar tanto frente como se toca por estar entre vecindades, se le ha de dar de cola lo que le faltare de frente.

Sobre la fanega se habla en la Ley del Consejo del 20 de febrero de 1801, que tenía por objeto igualar los “pesos y medidas para todo el reino”; el texto dice:

Para medir todo género de granos, la sal y demás cosas secas, se usará el cahiz de doce fanegas, y la fanega de doce celemines.

La fanega se dividirá en dos medias fanegas y en cuatro quartillas; y el celemín se dividirá en mitades sucesivas, según se acostumbra, con los nombres de medio celemín, quartillo, medio quartillo, ochavo, medio ochavo, y ochavillo.

En el año de 1821, Francisco de Paula Santander, en el decreto del 12 de octubre, “sobre uniformidad de pesos y medidas”, establece cuáles son las medidas que deben usarse en las transacciones de granos. La parte pertinente es la siguiente:

Artículo 1°. El cahiz continuará siendo la medida mayor para los granos y frutos secos; y se dividirá en doce fanegas, de cuarenta y cuatro mil y tres pulgadas cúbicas y cinco líneas cada una.

Artículo 2°. La fanega se subdividirá en dos medias fanegas; en doce almudes; en veinticuatro medios almudes; y en cuarenta y ocho cuartillos.

La Ley del 26 de mayo de 1836 “fija y uniforma las pesas y medidas nacionales”. En su artículo 6°, señala las dimensiones de cada una de las medidas que regula.

Las medidas de capacidad para los áridos serán: el medio almud, o un cajón cuya base sea un cuadrado que tenga por lado tres octavas partes de vara, y por alguna interior una octava parte; el almud, que se forma con las mismas dimensiones de largo y ancho que el medio almud, pero de doble altura; la fanega, que tiene doce almudes, y que es un cajón cúbico cuyo lado interior sea de tres cuartas de vara; y el cahiz, que encierra doce fanegas, y que es un cajón cuya base será un cuadrado de vara y media de lado, y que tenga de altura dos varas y cuarta.

El Estado Soberano de Boyacá promulgó una ley para unificar el sistema de medidas empleadas; el artículo 242 dice:

El almud, igual a dos decalitros. Será un cajón de tres decímetros de ancho, tres de largo y tres de alto interiormente. El medio almud tendrá el mismo ancho i el mismo largo, i la mitad de alto.

En el año 1859, el Código de Policía del Estado Soberano de Cundinamarca reglamentó un sistema de medidas que difería de otros Estados Soberanos; así, por ejemplo, al comparar el de Cundinamarca con el de Boyacá, se ve que los patrones eran diferentes. El artículo 302 del Código de Policía de Cundinamarca define el “almud” igual a un decalitre. “Será un cajón de dos decímetros de ancho, dos de alto i dos i medio de largo i la mitad de alto”. Las medidas regionales estuvieron amparadas por leyes y decretos durante muchos años, y aunque no tuvieron vigencia en todo el país, sí estuvieron inspiradas en el deseo de buscar un criterio para las transacciones.

QUINTA PARTE

*Algunas reflexiones cotidianas y debates
alrededor de las cocinas colombianas*

La comida casera de ayer y de hoy¹

ESTHER SÁNCHEZ BOTERO

TENGO QUE HABLAR DE la comida casera de ayer y de hoy, desde la propia experiencia. Esto significa que las ideas basadas en recuerdos o en el análisis de lo que hoy comemos diariamente no son expresiones generalizables, puesto que la comida hogareña, la de cada casa, expresa muchas realidades que son íntimas: un modo de concebir la alimentación, circunstancias de lugar, mezcla de los rasgos y la fisonomía familiar según orígenes regionales iguales o distintos, la vinculación de los padres o abuelos con el mundo internacional, la presencia de personal especializado colaborando en la cocina, las condiciones económicas, el valor que se le da a comer “bien”, entre otros.

Por otro lado, este texto, presentado por una aficionada a la culinaria y estudiosa del tema alimentario y gastronómico desde la antropología, no solamente busca describir qué se comía ayer y qué se come hoy en nuestra casa, sino que también desarrolla otros asuntos que expliquen por qué era de un modo en el pasado y por qué es así en la actualidad.

Alimentarse bien

Hoy, con 64 años de vida, puedo concluir que mis padres –un ingeniero arquitecto, educado profesionalmente en Europa, y una sonsonense– definieron que alimentarse bien era un anhelo y un propósito. Esta decisión implicaba una inversión económica y un proceso de planeación que definía cuáles eran los

1. Este texto fue presentado en el evento Otro sabor, el 24 de agosto de 2007 en la ciudad de Medellín.

productos a comprar y preparar, las recetas mismas, combinaciones de platos y los modos de servir el alimento. Esta planeación tenía en cuenta varios asuntos: alimentos y preparaciones según edad, presencia de trabajadoras para realizar oficios y otros asuntos especiales como, por ejemplo, la convivencia con animales domésticos.

Aunque la comida casera se relacionaba con una cotidianidad, estructurada para un grupo familiar de niños, jóvenes y adultos, es importante mostrar que esta, necesariamente, también expresaba diferencias según fueran alimentos para los mayores, papá y mamá, los chiquitos, los de colegio, los de tetero o de compotas; para el personal trabajador permanente u ocasional. Este incluía empleadas del servicio doméstico “de adentro” y de “fuera”, jardinero, costurera, obreros ocasionales; y, finalmente, la comida casera también estaba ligada a los alimentos de los perros.

Ciclos anuales y semanales, las fiestas de guardar

La alimentación se diferenciaba según el ciclo anual de actividades. Las vacaciones: noviembre a febrero, y julio; la Semana Santa y los días previos, como los viernes de Cuaresma o el Miércoles Santo, que hacen parte del calendario religioso. La Comunión los primeros viernes de cada mes. El Jueves y Viernes Santo. El 24 de diciembre. La Epifanía. Los domingos. El Día de la Madre. El Día del Padre. Los rituales de bautizo, primera comunión, matrimonio y entierros.

Un segundo elemento tiene que ver con la compra de alimentos semanalmente, puesto que no existía la posibilidad de un almacenamiento apropiado. En los años cincuenta no había congeladores, las neveras eran pequeñas. Las técnicas de almacenamiento buscaban proteger los productos al “natural”. El consumo debía ser rápido. En las casas de recreo no había neveras, por eso en vacaciones, de visita al campo, las carnes se salaban después que los trozos de carne fresca ya no pudieran conservarse por el enfriamiento que proporcionaban grandes trozos de hielo, cobijados por aserrín y colocados en cajones de madera.

Todo lo que se consumía en las casas provenía de productores campesinos que las “marchantas” vendían en las plazas de mercado durante los días establecidos y en horarios determinados.

Industrias alimentarias colombianas son incipientes

Las industrias de pastas, lácteos (quesos, kumis, yogurt, mantequilla), enlatados, harinas, condimentos, bebidas gaseosa, grasas, etc., se potencian en los años

setenta y ochenta. Las grandes empresas se consolidan en los noventa. Las sopas “duryea”, que eran sopas y cremas industrializadas, se utilizaban como algo novedoso y muy ocasional.

Oficios domésticos especializados

En las casas había servicio doméstico especializado, compuesto por varias empleadas: la “de adentro”, la niñera y la de la cocina. Estaban también la planchadora y la lavandera, quienes trabajaban por días, dedicadas a lavar o planchar. Planchar era un saber muy especial pues las camisas, particularmente los cuellos y puños almidonados, y los vestidos de paño eran –ya con solo pensar en el “principio”– otro dolor de cabeza para las señoras. El principio, era esa preparación especial y ocasional que añadía variedad al diario comer.

Se comía cinco veces al día

El desayuno. Consistía en pan fresco –comprado a las 6. a.m., en la tienda de la vuelta de la esquina–, con mantequilla de vaca, sal o mermelada de mora, hecha en casa, y café con leche. La leche llegaba cruda y se recibía en la “cantina de la leche”. Después se hervía y este proceso dejaba una gruesa nata que se acumulaba para hacer mil cosas con ella, por ejemplo pancitos o salsa para verduras calientes, como veremos más adelante.

El desayuno de mi papá era especial. Siempre tomaba avena recién hecha y colada, con azúcar; un huevo crudo y café muy oscuro. Comer huevo al desayuno era ocasional.

Las medias nueves. Estas se tomaban hacia las 10:30 a.m. Variaban según fueran vacaciones o periodo escolar. Al colegio se llevaba una lonchera con café con leche o un jugo de frutas acompañado de un pan francés o mogolla redonda con mantequilla y mermelada. Otras veces un salpicón de frutas frescas al que se le agregaba un poco de la gaseosa colombiana. En vacaciones se tomaba leche fresca acompañada de plátano muy maduro al horno o de banano, o un plato de frutas frescas.

El almuerzo. Tenía lugar a las doce del día. Consistía de fruta, sopa, seco, dulce, leche y jugo.

Las onces. 4:30 p.m. Chocolate, queso de hoja, pan o calados con mantequilla y mermelada.

La comida. Esta se servía a las 7 p.m. Seco, dulce, leche y jugo.

Ordenar el almuerzo y la comida era asunto de especial importancia. Mi mamá, como todas las señoras, realizaba un ejercicio intelectual que consistía en saber

exactamente qué había para cocinar, qué era agradable a todos, qué alimentos estaban por expirar, cómo ofrecer algo rico y equilibrado nutricionalmente.

El almuerzo típico

Fruta. Esta era una porción de papaya, piña, melón, o bananos que se servían en rueditas con leche y azúcar.

Sopa. La base de los caldos para las sopas provenía de cocinar costilla de res y diversos huesos que después pasaban a ser la comida de los perros. Las sopas siempre eran una combinación de verduras y vegetales, cocinados según estrictos tiempos, de acuerdo al periodo necesario de cocción. Entre las sopas más comunes estaban: sopa de verduras con papa sabanera –que es dura y ligeramente babosa–, papa tocana, harinosa, o papa criolla, habichuelas, zanahorias, alverjas; cuchuco de trigo o de maíz con o sin espinazo de cerdo; sopa de pasta, que además de las verduras variaba según la forma de la pasta (estrellitas, fideo, conchitas, o números); sopa de lentejas; sopa de frijol verde; sopa de acelga; espinaca, apio o tomate. Estas sopas se servían con papa frita sabanera partida en “fosforito”. También estaba la sopa de cascabeles, de plátano verde con yuca.

Seco. La carne era el elemento central. Carne de res, ternera o cerdo y, por lo general, asada. Los cortes definían variaciones importantes, como criterio para cambiar la comida: las chatas o el corte de *t-bone steak*; el hígado de res asado acompañado con cebolla y cilantro muy finamente picados, sobrebarriga sudada o al horno, siempre servidas con calado rayado, osobucos de res o ternera, chuletas de ternera o de cerdo; pollo sudado, torta de sesos, riñones fritos en mantequilla. La preparación del *sudao*, que podía ser de carnes, de conejo o de pollo, consistía en un picadillo de cebolla, tomate, laurel, tomillo y al final se le daba a los guisos un fino acabado con pan molido que provenía de panes viejos para darle consistencia a la salsa. Antes, la carne molida resultaba de cocinar un trozo de cadera que, después de ser molida en una máquina marca Corona, se fritaba en poca grasa, con guiso de cebolla larga finamente picado, hasta dejarla seca.

La cazuela. Hace parte de otro tipo de menú, el cual tenía una estructura diferenciada en el sentido de que se comía en una cazuela de barro o en platos grandes a los cuales se les agregaban productos, para formar un revuelto especial que se cocinaba por periodos largos, y que era servido como plato único. El mondongo, el sancocho, los frijoles o el ajiaco, son expresiones de este tipo de cacerolas. La mezcla de pescados y mariscos o capas mechadas de pescado con papas, también se servían en cazuelas de barro muy calientes.

Los pescados. El bagre en salsa, los “nicuros” o las “doncellas” sudadas se comían ocasionalmente en el año, pero siempre en Semana Santa, época en la cual se hacía una compra especial de enlatados, para comer durante los días de vigilia: sardinas, mejillones, salmón y atún. Estos solamente se comían durante esta época del año.

El arroz blanco se consumía a diario. Sus variaciones van a ser parte de la llamada “modernización de la comida”, como veremos más adelante.

Las papas en numerosas preparaciones: saladas, en “chupe”, sudadas, fritas y recocidas en leche con natas, partidas en fosforito, doradas (del día, completamente blancas o tajadas de saldos de papas saladas), en puré, etc. Vale la pena comentar que estos términos culinarios estaban totalmente integrados al corpus lingüístico, eran resultado de conceptos coherentes y cognitivamente reconocidos. A la orden de la señora: “hoy hagamos carne desmechada y papas en chupe”, la empleada receptora afirmaba con un “muy bien”, sabiendo exactamente qué tenía que hacer, es decir cómo cocinar y darle el terminado final que caracterizaba una determinada receta.

El principio era el gran dolor de cabeza, como ya se expresó. La palabra *principio* define un cuarto elemento dentro del plato, el cual, por su variedad, le imprimía un especial agrado a la comida cotidiana. El principio representaba un esfuerzo de creatividad, pues las posibilidades eran pocas: una *tortica* de maíz (frita); un plátano al horno, con y sin bocadillo de guayaba y queso; tortas de espinacas o acelga, con queso (al horno); verduras sudadas; guargüerones rellenos guisos de papa, carne molida y huevo duro; ensaladas con diversos vegetales o, simplemente, tomate en tajadas.

Es importante referenciar que los libros de cocina de la casa eran pocos. El *Manual práctico de la cocina* de Elisa Hernández (los dos tomos, el de sal y el de dulce), el libro de cocina obsequiado por Colgas, empresa que entregaba un fólder moderno, y los intercambios de las recetas entre señoras empezaron a generar cambios especiales que sentaron las bases de una culinaria que introducía elementos de la *modernidad*, es decir, elementos prácticos como nuevas técnicas o modos de preparar de forma variada productos comunes, que renovaban lo que tradicionalmente se hacía. Estos libros remozan los platos que sostienen los saberes populares, dado que eran las empleadas de la cocina las encargadas de producir a diario el alimento, pero servidos en vajillas de porcelana inglesa para el diario, con manteles de algodón y servilletas de tela. Los libros introducen técnicas, métodos y nuevas estructuras de menú. Un elemento central consistía en la utilización de

la salsa bechamel y algunas masas para realizar los *pies*, los rollos de carne y el adecuado tratamiento para las carnes horneadas.

Llega también la licuadora, que facilita procesos para preparar jugos de frutas, antes cernidas en cedazos de crin de caballo o coladeras metálicas. Los jugos de frutas frescas se tomaban en abundancia. Las gaseosas como “Popular”, “Leona pura”, “KolKana” “Maltina” o “Pony Malta” se consumían de manera especial y bajo estricto control, pues se relacionaban con una bebida no natural. Los libros de cocina y la licuadora introducen recetas nuevas y también la posibilidad de licuar bien verduras como zanahorias, berros, cebolla, apio, alcachofas, y otras preparaciones que empiezan a ser frecuentes. También se introducen recetas de platos como lasaña –de carne o pollo–, espaguetis como plato único y los *soufflés*.

La salsa de tomate, los enlatados, los productos precocidos, diferentes tipos de pastas (estrellitas, números, conchitas de dos tamaños, tornillos, fideos), son expresiones de cambio de la modernidad. Durante este periodo, Radio Sutatenza se consolidó como impulsora de cambios nutricionales, culinarios, al enseñar los que eran los mejores alimentos para los niños. Sus programas y la difusión de libritos de fácil alcance lograron un gran impacto.

Ahora bien, la cotidianidad de la comida se desajustaba y se rompía los fines de semana, dando espacio a la flexibilidad y a la búsqueda del placer, cocinando según otro tipo de estructura diferente a la de la alimentación cotidiana. Estos eran días para hacer panqueques, rellenos de carne desmechada, verduras, pollo, bocado de guayaba derretido, o dulce de moras casero. La waflera eléctrica permite preparar *waffles* y sándwiches deliciosos, los cuales se combinaban para realizar innovadores desayunos domingueros, acompañados con huevos en varias preparaciones. Aparecen las recetas americanas de las tortas “chifón”, la torta mármol, el *pie* de manzana, el de limón, los lomitos al horno, etc.

Comida de hoy

Los supermercados se inician en Bogotá con la Bodega moderna, establecimiento pionero que tenía servicio a domicilio. También don José Carulla, que tenía una finca en Sasaima, traía frutas que vendía en su almacén colocándolas en platonos.

Empresas multinacionales entran a Colombia e introducen la salsa de tomate tipo *ketchup* o la mayonesa. También marcan la llegada de enlatados como sardinas y atún, las sopas de paquete, las pastas, productos que marcan el comienzo de grandes cambios.

Los supermercados reciclan saldos de carnes y llega la carne molida cruda. El albondigón, hecho en latas de avena; las albóndigas; la sopa de albondiguillas, hacen parte de las transformaciones culinarias por la introducción de la carne molida en las preparaciones –ya que esta no se vendía en las plazas de mercado o en las carnicerías hasta más o menos los años sesenta–, que empieza a ser un nuevo producto de la canasta familiar.

La prensa deja rastro de los nuevos acontecimientos que marcarán pautas para la comida de hoy. Entre las transformaciones más significativas están:

Se tumban las casas y se vive en apartamentos.

Las mujeres entran con fuerza al mundo laboral fuera de casa.

Extranjeros introducen en Pomona la berenjena y los champiñones.

Del método Ogino a la vasectomía. El control natal hace sus efectos.

Del horno mágico y la licuadora, al *cuisinart* y la batidora.

De las papas en chupe a las papas “metálicas”, las parisinas, las *soufflés*.

Nuevas palabras como *carbonara*, *poche*, *vinagreta italiana*.

Se imponen las ensaladas.

Las industrias de los embutidos hacen su agosto: se empiezan a consumir salchichas de ternera, mortadelas y jamones.

La llegada del hombre a la Luna revoluciona la nutrición, con la posibilidad de comer un polvo que lo alimente.

La modelo Twiggy establece el estereotipo de una delgadez casi anoréxica.

Las empleadas de servicio se vuelven escasas.

La lista del mercado se transforma. Hay que incluir, por ejemplo, Herbalife e Ensure.

El gran cambio: los platos que de niños y jóvenes comimos durante la semana, pasaron a ser los platos excepcionales de los domingos, como acontecimiento; mientras que las comidas de los domingos pasaron a ser las comunes durante la semana: lasañas compradas y congeladas, ensaladas elaboradas a la carrera.

Ya no hay niños, ya no hay servicio, ya no hay perros...

Ya no hay tiempo.

La bandeja paisa: una exageración que salió ganando¹

¿Quiénes somos los antioqueños; porqué somos como somos y porqué comemos lo que comemos?

JULIÁN ESTRADA

EN TODAS LAS REGIONES de Colombia nos dicen “paisas” porque durante muchos años, para la época de nuestros bisabuelos y tatarabuelos, la costumbre en el trato entre personas desconocidas no era con la fórmula de señor, ni de amigo, sino sencillamente con la de paisano; este uso de la palabra ha desaparecido, pero continúa vigente como una especie de gentilicio. También nos tienen el apodo de maiceros, por el aprecio que le tenemos al maíz en todas sus formas, esto ya lo veremos más adelante.

Para los demás los colombianos, las gentes de Antioquia somos, en el lenguaje popular unos “chicaneros” y esta palabra significa *creídos*, o mejor dicho, *orgullosos*. En otras palabras, nos creemos los mejores. En este sentido, el resto de colombianos tiene toda la razón; pero además de creídos nos consideran: aventureros, simpáticos, mentirosos, negociantes, alegres, marrulleros, camanduleros, familiares, interesados y toscos. No voy a contradecir esa mirada, simplemente voy a darle otra traducción: más que aventureros, somos viajeros y arriesgados; claro está que somos simpáticos, pero más que simpáticos somos amables y, ante todo, colaboradores (con propios y extraños); no somos mentirosos, somos exagerados, bastante exagerados; acepto que somos negociantes y muy buenos, pero realmente somos empresarios, o mejor, emprendedores; en cuanto a lo de alegres,

1. Este texto fue presentado originalmente en el Segundo Congreso Gastronómico de Popayán (septiembre de 2004).

no pretendo refutarlo, la alegría es una virtud y convengamos que somos gente de buen humor, buenos humoristas –que no chistosos– y muy dados a la sonrisa; lo de marrulleros suena dudoso, la verdad es que somos astutos; en lo referente a camanduleros, simplemente somos religiosos y, en cuanto a familiares, digamos más bien que nos gusta procrear sin compasión de las mujeres; ¿interesados?, lo que nos gusta es trabajar para conseguir plata, eso nos gusta más que Dios. Finalmente, se nos considera toscos, yo digo que somos ordinarios en el buen sentido de la palabra; es decir, no somos finos, porque tenemos un origen histórico campesino, antes que ciudadano, somos más rurales que urbanos: somos montañeros. Es un hecho, nuestra comarca no tiene planicies, es quebradiza, rocosa, empinada y agreste. Permítanme entonces que yo defina a mi gente en pocas palabras: somos un pueblo sincero, recursivo y echado para adelante. Finalmente, tenemos una singular manera de hablar, con tonos, expresiones y vocablos del castellano antiguo y con un “cantaito” que nos delata en cualquier parte del mundo.

Antioquia es tierra de oro, literalmente preñada de minas de oro. Por consiguiente, la minería se convirtió, desde los albores de la Conquista, en el motor de los más importantes acontecimientos históricos de esta región. Hay una gran verdad: desde los inicios de la Conquista, las poblaciones indígenas que habitaban este territorio fueron rápidamente aniquiladas y sus sobrevivientes se retiraron a las más remotas latitudes para evitar los crueles sometimientos propios de las explotaciones mineras; razón por la cual llegó desde muy temprano, como sustituto de su mano de obra, el fuerte brazo del hombre africano. Se inician así casi tres siglos de explotación minera, apoyada en la esclavitud y, de igual manera, comienza nuestro proceso de mestizaje. Que quede claro: si bien dicha riqueza aurífera no significa prosperidad, al menos se convierte en el generador de nuestro poblamiento, ya que la apertura de una mina en tan remontadas montañas significaba suplir de alimentos aquellos incipientes campamentos, exigiendo cultivos aledaños, crianza de cerdos, y aprovisionamiento de víveres y herramientas, traídas de lejanas e importantes ciudades de la época, nacionales y extranjeras y cuyo transporte por tortuosos caminos de indios, descuajando selvas y atravesando empantanadas trochas, dio nacimiento a un trajín de bueyes y mulas de carga, mejor llamado entre nosotros arriería, y esta, a su vez, originó un acendrado espíritu de comercio. Así las cosas, durante más de tres siglos, prolíferas minas, débil agricultura, corajuda arriería y permanente comercio, complementados con curas y campanarios, burdeles y cantinas, militares y chapetones, políticos y abogados, amén de millares de mujeres humildes y dos o tres damiselas de dudoso

abolengo, constituyen todos elementos de diversa índole que dan dinámica a la fundación de nuevas y numerosas poblaciones.

Hoy Antioquia está conformada por 125 municipios, de los cuales casi la mitad tienen más de dos siglos de fundados y sus orígenes son los ya mencionados; estos llegaron a transformarse en poblaciones de vital importancia en épocas de la Colonia e Independencia, y actualmente solo conservan como única riqueza el tesón de sus gentes, montañeros de “raca mandaca” (son hombres de sombrero, ruana, carriel, machete y tabaco; mujeres de cara lavada y delantal permanente) que se niegan a sumergirse en el mundo de la civilización urbana y que por lo tanto miran la gran ciudad y sus encantos con justificado escepticismo. En todas estas poblaciones sí se conoce, pero no se come, la bandeja paisa, pues el recetario cotidiano es otro.

Es necesario advertir que el desarrollo social y económico de Antioquia es bastante diferente al de otras regiones de Colombia. Antioquia nunca ha sido tierra propensa a la agricultura extensiva, mucho menos a la ganadería; en otras palabras, Antioquia no es tierra de grandes haciendas y por su vocación minera el minifundio es lo característico en cuanto a la tenencia de la tierra. Paradójicamente decir “minifundio” en Antioquia es decir “gran familia” o aun mejor, “prole en abundancia”. Así las cosas, familias con ocho, diez, doce, quince, dieciocho y hasta veintidós hijos exigían la presencia de un auténtico taller de producción culinaria, regentado obviamente por una autoridad materna iluminada, no propiamente por el Espíritu Santo, sino por un gran ingenio, una enorme recursividad con la cual hacia milagros en ollas y fogones. Dichos milagros responden a un conjunto de preparaciones derivadas del aprovechamiento de las sobras de días anteriores, es la cocina de la recuperación, la cocina del recalentado, de las sobras, de las migas... es la cocina que hoy se llama “de reciclaje”. A esta cocina pertenece la más conspicua de las conspicuas: la carne en polvo; también la más sabrosa de las sabrosas: migas de arepa con huevo; de esta cocina también hacen parte el picadito de mondongo con junca, el tamal de costilla, las torticas de choclo y cilantro, la sopa de guineo, la sopa de arracacha, la sopa de patacones, la sopa de arepa frita y lo mejor de todo: los frijoles verdes. Entonces queda claro que la cocina antioqueña es fundamentalmente una cocina de origen campesino, o mejor, una cocina rural antes que urbana.

Sin embargo, esa influencia campesina comienza a desdibujarse a pasos agigantados. La aculturación culinaria en Medellín y en muchos municipios de Antioquia es galopante. Las nuevas generaciones asumen que New York y Miami

son las capitales del mundo. Pizzas, hamburguesas, *hot dogs*, comida china, comida mejicana, sushi y un apogeo de comida thai, vienen consolidándose entre los jugos gástricos de las nuevas generaciones, sin la más mínima reflexión o conocimiento sobre su cocina de crianza. Hoy, en los albores del siglo XXI, la globalización y la inmediatez de las comunicaciones desvirtúan el origen histórico de la mayoría de nuestras cocinas regionales.

Desde mi óptica de antropólogo culinario, puedo aseverar que productos que hasta mediados del siglo XX aún aparecían en mercados rurales, hoy se encuentran casi desaparecidos, es el caso del algarrobo, la cañafístula y la quinua o bleado, de los cuales, etnobotánicos como Víctor Manuel Patiño, llegaron a considerar su consumo entre algunas comunidades indígenas colombianas tanto o más importante que el del mismo maíz; algo similar acontece con la mafafa o malanga, que si bien continúa arraigada entre minorías indígenas y afrocolombianas, ha desaparecido completamente de los mercados urbanos.

En el Medellín de hoy en día, sus gentes no son gastronomas, mucho menos sibaritas... somos fundamentalmente tragones; en otras palabras, nos gusta más la cantidad que la calidad. Para mí no es fácil decir lo que estoy diciendo; pero es un hecho irrefutable: en todos los órdenes y más aún en el de lo culinario, nos encanta la abundancia y esta es la razón por la cual he titulado este texto así, *La bandeja paisa: una exageración que salió ganando*.

A riesgo de que un fundamentalista culinario antioqueño me pegue una zarandada por la calle, voy a exponer mi punto de vista sobre la bandeja paisa, la cual considero un auténtico adfesio gastronómico. Para los millones de adeptos, no solo regionales sino igualmente nacionales e internacionales, que posee la bandeja, mi consideración parecerá un insulto; sin embargo, procuraré dejar en claro mi criterio y las razones que me asisten. Veamos: como otras tantas y famosas recetas en el mundo (*goulash*, paella, *bouillabaise*, pollo al curry) la bandeja paisa no la inventó nadie, pues corresponde al ingenio culinario popular y sería necio negarlo, pero en nuestro medio a dicho ingenio le encanta más la cantidad que la calidad. No hay que ser historiador para afirmar que durante un siglo, y más exactamente desde mediados del siglo XXI hasta mediados del XX, los frijoles se sirvieron diariamente –los siete días de la semana– como comida de la noche en todas las familias campesinas y urbanas del departamento; razón por la cual, dependiendo de los ingresos, el acompañamiento carnívoro variaba de noche en noche, siendo las alternativas parte de la inventiva matriarcal, la cual turnaba dicho acompañamiento unas noches con chorizo, otras con morcilla, otras más con carne volteada, también

con sobrantes de posta sudada, casi diario con carne en polvo, algunas veces con costilla frita, en épocas de vigilia con huevo y, si la orden patriarcal era chicharrón, entonces salía chicharrón. Aquella costumbre de frijoles todas las noches –hoy venida a menos– creó en la idiosincrasia gastronómica de los antioqueños, el gusto de acompañar los frijoles con todas las carnes del marrano; pero sin lugar a dudas, las dos viandas de mayor demanda fueron siempre la carne en polvo y el chicharrón.

Gastronómicamente hablando, no existe una minuta única que determine con qué se acompañan los frijoles. Insisto: de la misma manera como existen cien versiones de la paella y tantas o más del *goulash*; de igual forma existen infinitas versiones de los frijoles antioqueños.

El primer restaurante que en Medellín funcionó bajo el modelo de cadena, es decir, con oferta estandarizada en sus diferentes sucursales de la ciudad y en otras partes del país, fue la otrora famosa Fonda Antioqueña. En este restaurante, su plato de frijoles logró alcanzar fama nacional y por tal motivo los más ilustres visitantes (presidentes, políticos, artistas, religiosos, deportistas e intelectuales) no perdonaban abandonar la ciudad sin pasar por sus manteles. Pues bien, los frijoles de la Fonda Antioqueña eran servidos en una profunda chocha de porcelana, con cucharada de hogao por encima, y en plato aparte, se ofrecía arroz, chicharrón, carne en polvo, aguacate, arepa de bola y... banano. ¿Banano? Sí señores: ¡banano!, y eso era todo.

Para la década de los setenta, la ya desaparecida Turantioquia puso en operación diferentes paradores turísticos en Caucasia, La Pintada y Santa Fe de Antioquia y, bajo la modalidad de mostradores, ofrecía a sus visitantes frijoles con diferentes carnes para acompañar. El cliente visitante (paisa glotón) amparado en el derecho de estar pagando “mostrador incluido en la tarifa”, se servía el espectro total de la oferta. Los restaurantes de carretera, que para la época funcionaban en las cercanías de aquellos paradores, ni cortos ni perezosos, sin el recurso del mostrador, comenzaron a ofrecer sus frijoles, descartando la chocha o plato hondo y amontonando más de una decena de bocados en una sola unidad de alimentos: estos eran los albores del nacimiento de la bandeja paisa. Surgió así este plato, orgullo de la gastronomía antioqueña, el cual permite una descripción similar a la de un juego infantil de trencito eléctrico; ciertamente, en una bandeja ovalada de porcelana o en tabla pirograbada, se acomoda un gran chicharrón cual locomotora, luego le sigue un trozo de morcilla como vagón de combustible, después el vagón chorizo, y finaliza con los vagones de tajada madura y aguacate; a manera de paisaje van en el centro una montaña de arroz, una de frijoles y otra de carne en

polvo, y para alumbrar el cuadro, todo se corona encima con un sol de huevo frito.

Resulta paradójico que hasta finales del siglo XV y durante muchos años del siglo XVI, los primeros habitantes de esta gran comarca, es decir los indígenas nutabes, katíos y tahamies, siempre degustaron los frijoles recatadamente, en calidad de “potaje en totuma”, acompañados de arepa y bollo de maíz, pues el plátano, el arroz, y el cerdo con todas sus carnes aún no tenían visa para entrar a nuestro país.

Quiero que quede claro: mi crítica es netamente gastronómica, es decir, está lejana de argumentos dietéticos y nutricionales y, aunque la gastronomía no es una ciencia, uno de sus principales argumentos es el equilibrio. Es imposible negar el hecho de que una a una, cada vianda que compone la bandeja paisa es un manjar por separado; pero su despropósito está en su acumulación. No pretendo convencer con mis argumentos gastronómicos a quienes premeditadamente hacen de la bandeja paisa su único plato del día: camioneros, taxistas, pintores de brocha gorda, albañiles y un gran etcétera; considero, eso sí, que para quienes tenemos la capacidad económica de consumir las tres comidas diarias, caer en la bandeja paisa es una verdadera extravagancia.

Nada más equivocado en términos gastronómicos que la tendencia a clasificar las cocinas regionales, y más aún las nacionales, bajo el prestigio de una única y exclusiva receta. La riqueza de la cocina antioqueña ha sido opacada y completamente desvirtuada con la aparición de la bandeja paisa. Para el común de las gentes esto no tiene “vuelta de hoja”, pero mal haría yo, invitado a participar en este Congreso Gastronómico Colombiano, en no dejar sentada mi protesta ante este fenómeno culinario; el cual, repito, ya no tiene retroceso.

Por lo tanto, apoyado en más de veinticinco años de trajinar por la investigación antropológica sobre los aromas y sabores de las cocinas del mundo; pero de manera rigurosa sobre los de Colombia y de manera especial sobre los de mi comarca, hoy me siento obligado a hacer un llamado urgente a quienes comienzan a estudiar cocina; también a quienes desde hace algunos años transcurren por el mundo de los restaurantes, los hoteles y el sector de servicios. Este llamado consiste en rebasar el icono de la bandeja paisa; para que apoyados en la investigación y la práctica culinaria, rescaten el auténtico recetario antioqueño, el cual, sin perder su origen campesino, es susceptible de transformarse gracias a la gastronomía en un auténtica propuesta que permita satisfacer los paladares más exigentes del mundo. Con esto no estoy cayendo en otra exageración más del *ethos* antioqueño. No. Para Jean François Lefebvre, la cocina es la sofisticación de la alimentación y la gastronomía es la sofisticación de la comida.

Pocas regiones en Colombia pueden mostrar una vocación bibliográfica y editorial en temas de cocina como Antioquia. Desde finales del siglo XIX y hasta mediados del XX; más de una señorita de aquellas familias que atinadamente Carrasquilla llamaba “las de modo o las pudientes” viajaron y vivieron durante muchos años en Europa para regresar con el capricho, entre ceja y ceja, de escribir su propio libro sobre maneras de mesa y, por consiguiente, su propio libro de cocina. Estas mujeres enseñan en sus textos, desde cómo prender un fogón de leña y cómo despescuezar una gallina, hasta la más sofisticada receta de la cocina francesa, involucrando de cuando en cuando en sus minutas nuestros productos vernáculos; ellas iniciaban, sin pretenderlo, los primeros pasos hacia la hoy reputada cocina fusión. De los libros de estas mujeres (Maraya, Elisa, Sofía) surge una cocina de las clases media y alta de la provinciana Medellín de los años cincuenta. Se trata de la cocina de cremas de arracacha con jirones de tortilla, cremas de ahuyama con ramilletes de cilantro, sudados de posta en salsa de panela, albondigones rellenos acompañados de fósforos de yuca, sabaletas apanadas al limón, acompañadas de plátanos en melao; era la cocina de las maría luisas, los panderos, los bizcochitos de yema, los dulces en almíbar, los pasteles de cidra, los esponjosos buñuelos; era la cocina de una parva amasada con auténtica mantequilla; la cocina donde nunca faltaban arepas redondas, arepas de tela acompañadas del siempre cremoso quesito.

Mis alumnos, acá presentes, son testigos de que para mí la cocina no consiste solo en recetas. Mi cantaleta es permanente: cocina es un conocimiento que tiene que ver con todo. Cocina es huerta, mercado, comercio, religión, política, literatura, arte, pintura, escultura, color, sabor, consistencia, medicina, matemática, ingeniería, lenguaje, historia, geografía; y emulando a mi maestro Lácydes Moreno Blanco, cocina es: poesía, sexo, amor. A ellos, en más de una ocasión, les he dicho, y les seguiré diciendo, que la cocina es el oficio universal que puede ser ejercido de manera noble hasta por el más analfabeta; pero que la cocina, como oficio con reflexión, con investigación, con estudio, se convierte en una auténtica profesión que roza los perímetros del arte y que permite, a quien la ejerce de esta manera, distinguir entre *chateaubriand*, el fino pedazo de carne preparado a la sartén, y Chateaubriand, el finado hombre de carne y hueso preparado en el humanismo. A ellos, mis alumnos, les dedico esta charla y les renuevo el reto de comenzar a rescatar nuestra cocina; en sus manos está la obligación de comenzar a preparar las pompas fúnebres de la bien ponderada y exagerada bandeja paisa. ¡Muchas gracias!

Cocinas regionales y turismo en el Caribe colombiano: el caso de la cocina guajira¹

WEILDLER GUERRA CURVELO

Un escabeche sin pimienta y sin sal

Deseo empezar este texto con una frase de David Le Breton que dice: “Cuando todo lo demás desaparece la cocina constituye la última huella de fidelidad a las raíces”.

Siendo quien escribe un hombre del Caribe, un hombre guajiro que ha vivido parte del tiempo en Bogotá y en otras ciudades de Colombia, alguna vez llevado por la nostalgia me encontré en Riohacha, mi ciudad natal, añorando uno de mis platos de infancia: el escabeche de pescado. El escabeche, generalmente de sierra o de pargo, tiene una larga tradición en nuestra cocina regional. En épocas anteriores, en las que no se disponía de luz eléctrica para conservar los alimentos, era común ver cómo en las horas de la tarde las postas de pescado se vendían fritas por la calle para ser consumidas en la comida vespertina, y el sobrante usualmente se preparaba al desayuno en forma de escabeche con vinagre y pimienta de olor. Esta era una manera muy extendida y afortunada de rehidratar la sierra inicialmente fría, acompañándola de una salsa ácida que renovaba su frescura. Conocía un

1. Este texto fue presentado V Congreso de Cocinas Andinas; agradezco a Julián Estrada y a Esther Sánchez, los organizadores, por haberme invitado a dicho evento.

pequeño lugar cerca del cementerio de Riohacha en donde preparaban este tipo de platos y fui hasta allí con la certeza de que me iba a deleitar evocando sabores arraigados en mí desde la niñez. Sin embargo, para mi sorpresa, lo que me sirvieron bajo el nombre de escabeche de pescado era una preparación insípida carente de vinagre y pimienta y del sabor ácido que caracteriza a este tipo de viandas. Llamé desconcertado a la dueña del puesto de comidas y le pedí una explicación, a lo que esta me respondió con desparpajo afirmando que a los turistas provenientes de los andes colombianos no les gustaba ni el vinagre ni la pimienta, por lo que decidió suprimir estos ingredientes del escabeche.

Un escabeche sin vinagre y pimienta es como imaginar a la cocina italiana sin tomates, a la mexicana sin chiles, a la española sin aceite de oliva y a la china sin arroz. Estos ingredientes se denominan *marcadores culinarios*, los que son identificables y aptos para definir la esfera de una cocina regional. Son estas predominancias gustativas, vinculaciones privilegiadas de alimentos y sabores las que signan culturalmente una cocina. Este incidente y un recorrido posterior por diversos restaurantes y puestos de comidas de la capital guajira me dejaron sumido en un estado de tristeza y alarma.

¿Qué podía ser del escabeche sin vinagre y sin pimienta, si este tipo de marcadores culinarios, de sabores provocativos tan importantes, tan ligados a la esencia de estos platos desaparecía, porque un nuevo grupo de consumidores, que eran los turistas, estaban cambiando radicalmente la gramática de la cocina en nuestra región? Con mucha razón el mexicano Ricardo Mazatán Páramo ha afirmado en su ensayo “Gastronomic Heritage and Cultural Tourism” (2006) que el turismo es al mismo tiempo oportunidad y riesgo. Los gobiernos nacionales lo promueven, como una forma de estimular el crecimiento económico, atraer inversión y generar empleo. Sin embargo, esta actividad a su vez puede originar riesgos para las comunidades locales en el mantenimiento de diversos aspectos de su cultura. ¿Cuáles son los efectos que se dan en el sistema culinario de una región como La Guajira por efectos del turismo masivo?

La gramática de la cocina

Como lo han afirmado Contreras Hernández y Gracia Arnáiz (2005) cada cultura genera una cocina peculiar con ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer, con clasificaciones particulares que conforman una gramática compuesta de reglas sobre la manera de producirlos, recolectarlos, conservarlos, consumirlos y combinarlos. Esa gramática ha sido constituida a lo largo

de la historia, como lo evidencian los estudios arqueológicos, históricos y los de la antropología de la alimentación.

En su obra *Los tiempos de las conchas* (1996), el arqueólogo Gerardo Ardila buscó establecer puntos de referencia válidos sobre la distribución espacial y temporal de las ocupaciones prehispánicas en el territorio guajiro. El estudio de la fauna encontrada en las investigaciones arqueológicas muestra que en la península de La Guajira los restos de peces constituyen las máximas frecuencias, con un porcentaje mayor de 80%; le siguen en importancia los mamíferos, que representan aproximadamente el 10% y, finalmente, cangrejos, tortugas e iguanas que representan el 10% restante. Ello es corroborado por las fuentes históricas coloniales: “Los indios tienen por natural el pescado”, “es tierra de mucha caza y pesquerías”, se afirma en documentos y crónicas. Maíz, frijol y ahuyama forman un complejo habitual en la comida indígena peninsular. Los bivalvos marinos como la almeja, la ostra perlífera, el pichipichi y la pepitona o “guarepo” jugaron también un papel importante en la alimentación de la población indígena que se mantiene hasta hoy.

Los documentos históricos nos muestran que la perla fue muy importante para el mantenimiento de la población y su carne fue aprovechada en las haciendas que albergaban a las centenas de personas dedicadas a la extracción de ese recurso, de ahí que la perla fue la que estimuló el poblamiento de algunas áreas del Caribe como el grupo insular margariteño y la península de La Guajira, una expansión que luego llegaría al istmo de Panamá. Gracias a algunos documentos –como las visitas realizadas a las pesquerías del Cabo de la Vela en 1544 a 1548–, podemos identificar gran parte de los alimentos que consumían los buceadores indígenas, esclavos africanos y los europeos presentes en los asentamientos perleros como arepas y pescados. A los indígenas buceadores de perlas provenientes de diferentes áreas del Caribe, ordenaba el obispo fray Martín de Calatayud en 1548 se les debía dar “un almud colmado de panes de maíz y que se les de pescado o carne por lo menos una vez al día”. Les era prohibido comer carne de res y tomar vino por considerarlo venenoso para su cuerpo y algo cuyo consumo podía acarrearles la muerte, se afirmaba que “tenían por natural el pescado” y que era fundamental tenerlos en el agua porque fuera de ella morirían sin remedio.

Eventos que inciden en la aparición y adopción de ingredientes y técnicas de preparación en los siglos XVI y XVII son la introducción del ganado y la caída de Curazao en manos de los holandeses en 1634. El primero de ellos implicó la adopción de la carne de bovinos, ovinos y caprinos y nuevas formas de preparación y

conservación, como la carne cecina y la preparación de fiambres por parte de la población wayuu; el segundo, conllevó la consolidación de un circuito de intercambio con las posesiones holandesas a través de una ruta que se conoce como “el camino de Jerusalén”, por la que no solo se introducían artefactos y géneros sino aceites, jamones, harinas, pescado seco, especias y aceitunas, como se puede observar en los informes oficiales sobre el decomiso de mercancías en las balandras holandesas que llegaban a los puertos guajiros en la segunda mitad del siglo XVIII. Así lo recoge Adelaida Sourdis en los documentos de su trabajo *La pacificación de la provincia del Río del Hacha* (2004). De este contacto proviene la incorporación de la polenta de maíz llamada *funche* a la cocina local guajira.

La comida wayuu es históricamente el núcleo de la cocina guajira que se enriquece posteriormente con las aportaciones hispanas, holandesas, africanas y de las islas del Caribe. Es una cocina heterogénea y esta diversidad se deriva de la historia. Todos los territorios del Caribe han sido ocupados por uno u otro poder colonial, España, Francia, Inglaterra y Holanda, que confluyeron en su territorio.

Al tener un origen tan heterogéneo la cocina guajira no puede ser asociada a un solo plato pues tiene un amplio recetario entre sus distintos grupos sociales y étnicos, que incluye diversos ajiacos de maduro, cecina y frijol, múltiples arroces ligados como son los de carne cecina, frijol, chorizo, camarón, mero, pichi pichi, sierra frita, guarepo y tortuga; más de seis variedades de arepas de maíz morado, amarillo y blanco, arepas de queso y varios tipo de arepuelas sencillas y de huevo diferentes en preparación y textura a la muy conocida arepa de huevo del resto del Caribe colombiano. Todo ello se complementa con una variedad de pasteles y hallacas de maíz muy afines a los que se elaboran en la cercana república de Venezuela.

Algunas de estas preparaciones, como en el caso de los dulces, reflejaban la jerarquización social. A las mujeres de la élite social de una pequeña o gran comunidad les estaba reservado, como a la Úrsula Iguarán de *Cien años de soledad*, la elaboración de dulces finos horneados como el merengue, dulces de leche o mazapanes, y otras hacían caramelos de colores en formas de animales. A las gentes del común les correspondía la elaboración de los “dulces bastos” como la cocada. De allí la expresión que se usaba cuando alguien del común intervenía en una pelea entre notables: “en peleas de dulces finos no te metas cocadita”.

Los recientes cambios tecnológicos introducidos en el litoral, en donde usualmente se encuentran las actividades turísticas, no solo han incidido en la gramática de la cocina sino en el abandono de algunas técnicas tradicionales

de conservación de alimentos. Los pescadores indígenas, principalmente los de mayor edad, describen cómo anteriormente los wayuu ahumaban el pescado para conservarlo. Se ahumaba encima de la concha de la tortuga y el resto se abría y se salaba para su conservación. Los pescados que se ahumaban eran: mero (*Ephinepelus* sp.), macabí, pargo pluma, lebranche y bagre. Para ahumar el pescado se cortaba una planta llamada *tua tua* (*Jatropha gossypifolia*). Esta se prendía y se echaban encima todos los pescados, luego se sacaban y se secaban al sol. Hoy en día los pescadores no conocen esa técnica. Probablemente la introducción del hielo y la energía eléctrica han incidido en su desaparición.

Consumiendo símbolos

Se ha dicho por los estudiosos de la alimentación que esta vincula lo natural con lo social y que el acto de comer sirve como medio para describir la manera en que los seres humanos son simultáneamente organismos biológicos y seres sociales.

Gran parte de la relación de estos pueblos con los alimentos se enmarca en la forma en que conceptualizan y representan a los no humanos, como son las plantas y animales, a los que pueden dotar de conciencia moral, capacidad de agencia e intencionalidad. Los indígenas wayuu, por ejemplo, suelen establecer equivalencias entre seres de tierra y de mar. Por su sabor están vinculados camarones y ovejas, los cuales son percibidos colectivamente dado que su sabor no cambia significativamente de un individuo a otro de la misma especie, como sí ocurre con los pargos y cabras cuyo sabor dependerá de las condiciones intrínsecas de los individuos, como son el ambiente en donde habitan, el tamaño, el sexo y la edad. Las langostas son asociadas a gallinas del mar, las tortugas marinas a vacas, los pargos a cabras y los pulpos se consideran monos del mar.

Existe una distinción marcada entre animales *simaluuna*, salvajes o silvestres, algunos de los cuales pueden servir como alimentos, y animales *mürüt*, domésticos o domesticados. La mayor parte de los animales considerados *mürüt* añaden a su valoración como alimento la condición de poder ser entregados como elementos del conjunto material en las compensaciones por disputas, pueden, además, ser aportados en el arreglo matrimonial a los parientes de la novia y legados como herencia a los hijos y sobrinos uterinos. Su carne, valorada y polisémica, es la que se brinda en los funerales. Estos constituyen el más importante de los eventos sociales indígenas y en ellos se realiza una exaltación sensorial y simbólica de la carne consumida de los animales sacrificados, de la

carne destruida de los parientes inhumados o exhumados y de la carne congregada de los parientes uterinos.

Comida para turistas, comida para nativos

La cocina tiene también un marcaje identitario en la medida en que los seres humanos definen su pertenencia a una cultura o a un grupo social afirmando su peculiaridad alimentaria en contraste con la de los otros. En La Guajira, como en muchas partes del mundo, no todo lo que se presenta como cocina local es auténtico. De hecho puede haber lugares que venden cocina local preparada especialmente para turistas. Ello implica realizar concesiones. Esto se hace suavizando los sabores considerados fuertes para el paladar de quien no pertenece a la cultura propia, suprimiendo ingredientes, marcadores culinarios que no sean del agrado de los extraños, evitando la preparación ortodoxa y, por otro lado, haciendo combinaciones insospechadas tales como servir la arepa de queso con tortuga o arroz de coco con friche y un número interminable de combinaciones que un nativo jamás aprobaría. En contraste, pueden existir circuitos de puestos de cocina semiclandestinos, solo para conocedores, de los cuales el turista se encuentra excluido.

No toda cocina que se presente como regional es auténtica. En una Feria del Libro en Bogotá, el gobierno seccional de La Guajira realizó un acto cultural con música y muestras de su cocina. En dicho evento había invitados de muchas partes del país que deseaban saborear las preparaciones emblemáticas de la cocina guajira. Mientras estaba mirando cómo habían colocado pescado, arroz de camarón, queques, dulces y frituras de cabra –conocidas como friche– amontonadas en un solo plato, al lado mío y posesionado de un frondoso recipiente, había un señor bogotano muy distinguido que por primera vez probaba la cocina guajira. Mientras los comensales veíamos con horror que el dulce de leche caía como un tsunami sobre el friche, mi interlocutor estaba fascinado con la aglomeración de alimentos que usualmente no se mezclan en la cocina local y me dijo con visible emoción: “ala, no me imaginaba que el friche era dulce”.

Al mismo tiempo que se expande el turismo, se produce el surgimiento de una serie de restaurantes que tienen que ver con las cadenas internacionales y nacionales de comida rápida que reinan en las rotondas de los centros comerciales. Estos lugares no solo son símbolos de modernidad sino de estatus social para un sector importante de la población local. Allí, fundamentalmente, se busca atraer no tanto al turista como al nativo. Es lo que David Breton ha llamado “acercar lo lejano y alejar lo cercano”.

Ello refleja una nueva conducta alimentaria que depende cada vez menos de normas culturales y se despega de las costumbres regionales de la infancia, situando al individuo frente a una inmensa opción de materias primas o de productos listos para comer que solo necesitan ser calentados. “El comensal abreva en un reservorio de productos listos para consumir cuyo origen no conoce, ni su historia, ni su composición real: comida sin precedencia ni historia” (Breton, 2009). Un ejemplo clásico de esto son las famosas salchipapas y chuzos desgranados rellenos de salsas dulces o picantes que en ocasiones impiden ver su forma y así poder afirmar de qué están constituidos realmente. Estos son los que Fishler (1993) ha llamado *ocnis* u objetos comestibles no identificados, tan extendidos entre las nuevas generaciones.

En el mundo contemporáneo existe un contraste entre el sentido de los alimentos de los llamados pueblos indígenas y el de esos mismos alimentos en el contexto y flujo del consumo urbano y público representado en el restaurante asociado al turismo. En este último, la socialización se basa en la exclusión a través de la diferenciación social. En los pueblos indígenas se marcha justamente en la dirección opuesta: el alimento es consumido con otros en un proceso de socialización basada en la inclusión (Mazatan, 2006). Los llamados sistemas culinarios de estos pueblos se basan en rituales, creencias, ontologías que otorgan sentidos específicos a ciertos alimentos que están en constante reproducción. En contraste, esto no penetra los complejos sistemas gastronómicos orientados hacia el mercado.

El boom del turismo culinario se extiende hoy por muchos países a través de las agencias de viajes, revistas, programas televisivos y en algunos casos se promueve a partir de la propia política estatal asociada al reconocimiento del valor patrimonial de las diversas cocinas regionales. Sin embargo, es necesario reconocer que hay diferentes tipos de viajeros. Existe un tipo de turista que se envuelve en una especie de burbuja que porta a todos lados y se recrea dentro de ella puesto que no busca involucrarse activamente con las personas en los distintos lugares que visita. El turismo culinario implica un viaje en el que la cocina regional o local constituye el interés principal para el viajero respetuoso, interesado en sabores y culturas diferentes. La valoración de las cocinas regionales o locales podría permitir construir puentes entre los viajeros y las personas del lugar. Esa experiencia les ayuda a los viajeros a edificar la imagen de la historia del lugar que visita.

Al comer saboreamos la presencia de los demás y esta reciprocidad del acto de saborear no solo implica a los alimentos, sino que involucra también a la palabra, y la palabra en el mundo guajiro es la paz.

Etnoboom y comidas del Afropacífico

JAIME AROCHA¹

*A María Paula París,
joven antropóloga de la cocina y de la diáspora afrocolombiana,
exalumna y amiga, fallecida en junio de 2006,
cuya fortaleza y memoria nutrieron estas líneas.*

Salchichones apanados con carantanta²

Me pregunto qué les irá a pasar a las cocinas del Afropacífico³ y a los sistemas agrícolas que les dan sentido, dentro del proceso de involucrar identidades étnicas como parte de la creación de marcas para competir en mercados globales. A partir del 7 de septiembre de 2012, gobierno y sector privado lanzaron la marca co (Colombia) con ocasión del partido de fútbol entre las selecciones de Uruguay y Colombia para clasificar al mundial del 2014. Avaluada en siete mil millones de

1. PhD. Miembro del Comité Científico Internacional. Programa Unesco, La ruta del esclavo, resistencia, libertad y patrimonio. Este ensayo consiste en una actualización del artículo titulado “*Encocao*s con papa, ¿otro *etnobo*om usurpador?” que en su versión original publicó la *Revista Colombiana de Antropología* del Icanh, vol. 43, enero-diciembre de 2007, pp. 97-117, ISSN 0486-6525.

2. Eugenio Barney Cabrera definió la carantanta como “especie de hojaldre de maíz”. A Esther Sánchez le entendí que ese maíz es de la harina que queda al hacer los tamales de pipián.

3. La expresión *afropacífico* o *afropacífica*, que fuera utilizada por Martín Góngora (“el poeta mayor del Pacífico colombiano”), ha sido retomada por Alfredo Vanín en sus escritos literarios y etnográficos sobre su tierra del Pacífico sur colombiano para significar algo sustancial que comparto: que los antiguos esclavizados y sus descendientes construyeron una nueva cultura en una tierra al principio desconocida, pero de la cual se fueron apropiando hasta convertirla en su territorio o ‘casa colectiva’” (Almarío, 2009: 158).

pesos, la campaña se proponía reemplazar la publicidad de “Colombia es Pasión”, luego del descrédito que sufriera por la voluptuosidad femenina que sugería el logo que la sustentaba, y cuyo éxito quedó demostrado por el escándalo sexual con prostitutas que protagonizó el cuerpo de seguridad que acompañaba al presidente Barack Obama durante la Cumbre de las Américas celebrada en Cartagena entre el 14 y el 15 de abril de 2012. Hasta ahora como no consiste en la emotiva exaltación de *la patria* que rodeó a Colombia es Pasión. A los discursos profundamente emotivos del presidente Álvaro Uribe Vélez (2002-2008), sobre esa patria, le hacían eco los de los gerentes del sector privado, al unísono con Shakira, Carlos Vives y demás miembros de un coro amplificado por Caracol, RCN y los canales del Estado. Mientras que todos se congregaban alrededor de la pasión colombiana, brotaban lágrimas de orgullo nacional gracias a la orquestación de neoritmos vallenatos y cumbiamberos. Como la vista se nos nublaba, ¿qué íbamos a ver a esas familias de indígenas y afrocolombianos que seguían empacando sus pertenencias en cajas de cartón y pasaban de ser productoras autónomas de alimentos a consumidores de la caridad que impartían programas estatales como Familias en Acción!

Para ese entonces, el mismo presidente escogía a la joven afrocolombiana Paula Marcela Moreno como su Ministra de Cultura, y de esa manera cumplía los requerimientos que el senador africano-americano Gregory Meeks formuló como parte del proceso para aprobar el Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos (*Cambio*, 2007a: 12; 2007b: 31). La nueva funcionaria le hizo eco a la entonces noción oficial de que en Colombia no existía el conflicto armado, de modo tal que el común de la gente se percataba menos de que quienes nos pedían limosna en el semáforo habían sido desterrados a bala de sus territorios ancestrales, donde podían cazar y pescar y tenían policultivos de arroz, yuca, plátano y otros frutales.

A partir de un supuesto que además reducía los desplazados a migrantes voluntarios, la ministra Moreno puso en marcha políticas que ponían a tono al país con la tendencia mundial de convertir las identidades étnicas en mercancías transables en el mercado (Camaroff y Camaroff, 2007). Ciertamente, con ella nacieron rondas de negocios como la que tuvo lugar en Cali el 20 de agosto de 2011, mientras deliberaba el jurado del Festival Petronio Álvarez de Música del Pacífico. De un lado estaban los oferentes de lo que se puede convertir en marcas étnicas, como la música de marimba de chonta que tocan guapireños y guapireñas, los encocaos de toyo y paingua que los han alimentado a ambos y el viche que le ha aclarado la voz a sus cantantes; del otro lado se sentaban agentes de disqueras mundiales, representantes del bido de fundaciones para la promoción del emprendimiento

cultural. No entro aquí a detallar el marco legislativo que viene orientando este proceso de hacer de los patrimonios inmateriales afrocolombianos supuestos motores de progreso económico. Basta ir a las respectivas páginas de internet del Ministerio de Cultura para apreciar la magnitud de proyectos que derivaron en el hecho de que, para 2010, la música de marimba de chonta ingresara a los inventarios que hace unesco con los patrimonios inmateriales de la humanidad. Sin duda, esa declaratoria aumenta la pasible rentabilidad de esa estética étnico-musical.

En otro artículo, a esa glorificación la he llamado *etnboom*. Tiene el potencial de depredar y estereotipar los patrimonios simbólicos de nuestros pueblos étnicos (Arocha, 2005b), y en el caso de las recetas y los platos propios de las afrocolombias, puede aislarlos de sus contextos agrícolas, estéticos y espirituales con el fin de facilitar su consumo globalizado, y así poner en desventaja a cocineras como las de Guapi. Ellas no necesariamente tienen las competencias sociales, educativas y legales para participar en igualdad de condiciones dentro de rondas de negocios como las que he mencionado.

En 2004, mientras este fenómeno tomaba vuelo, la Corte Constitucional expedía la sentencia T-025 mediante la cual identificaba la gravedad del desplazamiento forzado de los pueblos étnicos de la nación y requería reparaciones inmediatas acordes con la legislación internacional que el Estado colombiano había ido suscribiendo, en especial a partir de la reforma constitucional de 1991, la cual le daba legitimidad a las disidencias étnicas como parte de la formación nacional. No obstante esos requerimientos perentorios, en 2009, la misma Corte emitió los autos 004 y 005, los cuales, de nuevo, hacían énfasis en el desamparo en el cual el Estado seguía dejando a los indígenas y afrodescendientes a quienes la guerra seguía desterrando de sus territorios ancestrales, y más aún, en 2011 expedía un auto adicional, el 291, haciendo un llamado similar (Corte Constitucional, 2004, 2009a, 2009b, 2011; Cepeda, 2012).

Es dentro de este marco que trato de resolver las inquietudes objeto de estas páginas. Entre el seis y el diez de septiembre de 2006, la Corporación Gastronómica de Popayán me invitó para que –junto con los colegas Julián Estrada y Ramiro Delgado– participara en su cuarto congreso, mediante una ponencia dirigida a la mesa redonda llamada El Pacífico, una Nueva Opción. El evento involucró experiencias nuevas para mí, como las demostraciones a cargo de cocineros y cocineras de fama mundial. Ante mis ojos, uno de ellos cortó un salchichón en lascas delgadísimas que apanó con carantanta y luego fritó a una temperatura muy alta. Concluí que al embutido que cuelga de los estantes a manera de emblema de las tiendas populares

de todo el país lo fusionaban con un símbolo muy caro para los payaneses. Así, me pregunté por las consecuencias de esas trasposiciones para los pueblos responsables de las respectivas preparaciones y traté de hallar respuestas examinando los aportes de Esther Sánchez y Ramiro Delgado, dos figuras indiscutibles de la antropología de la comida. El disfrute etnográfico con ese trabajo consistió en las entrevistas que les hice sobre sus trayectorias. Me quedan por examinar las contribuciones de otros expertos en un campo que se expande, como Germán Patiño Ossa, cuyo libro *Fogón de negros: cocina y cultura de una región latinoamericana* fue galardonado y publicado en 2007 por el Convenio Andrés Bello; Julián Estrada, quien adelantó la investigación *Colombia de sal y de dulce* y Carlos Humberto Illera Montoya, quien dirige el Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Cauca, de la Universidad del Cauca. Por ahora, escribo que de las entrevistas con Esther y Ramiro uno predice que “tamales gourmet” o “bandejas paisas ‘cordon blue’” sí abrirán mercados globales, pero que deben buscarse opciones pedagógicas que impidan usurpaciones y canibalizaciones de símbolos valiosos para los pueblos colombianos, en particular los étnicos.

Somos los que comemos

Una de las dificultades para abordar la cocina es su carácter de proceso aprendido, dentro del cual coexisten innovaciones y persistencias, *routes and roots*, en palabras de James Clifford (1999). Puede errar el que privilegia el cambio dentro de sus observaciones, como quien hace lo propio con la permanencia. Lo ideal consistiría en dar cuenta de ambos procesos y deletrear sus interrelaciones mutuas. Buena parte de lo que afrocolombianas como las del Baudó ponen dentro de sus ollas se da en el territorio del pueblo al cual pertenecen y consiste en el vínculo entre sus universos estéticos y simbólicos. De ese nexo complejo entre “mente” y “naturaleza” depende una aseveración que repiten publicaciones sobre diversos pueblos: *somos lo que comemos* (Ortiz, 2006; Shoenbrun, 1993). Entonces, no es de extrañar que cuando esas mujeres adquieren el carácter de “personas en condición de desplazamiento”, lo primero que rechacen sean los alimentos “pálidos” que les suministra el Estado mientras esperan, hasta ahora infructuosamente, a que ocurra el retorno a sus lugares de origen o se inserten definitivamente en la ciudad (Godoy, 2002; París, 2003). Adaptarse a una nueva vida implica una negociación tripartita entre nuevos sazones, sabores, colores y aromas, los recuerdos acerca de

sus contrapartes originales que provenían de plataneras, montes biches,¹ azoteas² y patios, así como de la noción de sí mismas puesta en riesgo por el trauma del desierto. Este reto con respecto a la identidad personal no tiene lugar en el ámbito del consumo culinario. Si a quien ordena un nuevo plato, no le gusta, deja de pedirlo; entonces el chef toma nota y hace otro experimento para no perder clientes.

No obstante la relevancia de los ingredientes, no solo podemos ser lo que comemos por las recetas sino por los contextos del comer. El artículo que Esther Sánchez tituló “Masa, mesa, misa, moza, musa” consiste en una aplicación ingeniosa de “¿Por qué un cisne?” uno de los metáforas de Gregory Bateson. Recordemos la tesis del ecólogo de la mente: dependiendo de la majestuosidad de la danza, la bailarina principal del ballet *El lago de los cisnes* puede desplegar una metáfora y llegar a ser *una especie de cisne* o celebrar un sacramento “volviéndose un cisne” (Bateson, 1991: 62, 63). En el caso de las comidas, para Sánchez, la mesa (territorio y mobiliario), la misa (mito y rito) y la musa (símbolo) le dan a la masa el poder de crear identidad. Cuando uno va al restaurante francés, los muebles, la decoración, el diseño de la carta, la vestimenta de los meseros y del *maitre d’hôtel* no bastan para que cuando nos sentemos a la mesa nos convirtamos en *especies de franceses*. También es necesario el refuerzo que hacen el sistema educativo y los medios. Sánchez (2001: 18) se refiere a las demostraciones que presentan las grandes cadenas de televisión, responsables de hacernos creer que el refinamiento se mide por los estándares de la culinaria francesa. De ahí que aceptemos que el menú no esté en español y jamás “hagamos el oso” preguntado qué es *coq au vin*, pero mucho menos inquiriendo por el precio del vino, por lo general excluido de la respectiva carta de licores.

Cuando el presidente de la Corporación Gastronómica de Popayán me pidió hablar sobre el Pacífico como nueva opción, iba quedando inmóvil al pensar que ni los medios, ni la academia me habían hablado de las mesas, las misas y las musas que les dan sentido a las masas que las cocineras del litoral les ponen, por

1. Lugar que ya fue cultivado y que se deja en rastrear, donde aún es posible cosechar frutas (Arocha, 1999: 201).

2. Plataformas elevadas sobre horcones de guayacán que uno ve en las orillas de los ríos, encima de las cuales les montan una canoa en desuso o viejos recipientes de cocina que rellenan de tierra de hormigueros. Albergan la agricultura femenina, la cual, a su vez tiene una dimensión sagrada que parece remontarse a las tradiciones de gente afiliada con las familias lingüísticas akán y bantú del África occidental y central (Arroyo et ál., 2001; Arocha, 2004).

ejemplo, a un *encocao e pingua*.¹ En ese contexto, ¿qué tan desequilibrado puede ser el encuentro de las cocinas locales con las globales? Me anticipo a resumir el pensamiento de los dos expertos entrevistados: hay que poner en marcha nuevas opciones pedagógicas para salvaguardar los vínculos entre masa, mesa, misa, moza y musa. Sin embargo, antes preciso ofrecer un poco más de mi visión sobre el etnoboomb.

Etnoboomb y usurpaciones territoriales y simbólicas

Luego de participar en el IV Congreso Gastronómico de Popayán, cocineros, chefs y gourmets quizás consideren incorporarles a sus recetas *encocaos*, *tapaos* y *pusandaos*. No obstante el engalanamiento que por esa vía podrían alcanzar las cocinas del Afropacífico, desde que me invitaron a exponer en aquella mesa redonda, me pregunté cómo hacer para que ese acercamiento no tomara la ruta del canibalismo cultural o de la usurpación simbólica, dos procesos que hoy por hoy toman auge.

Me explico: en junio de 2005, la revista *Semana* publicó su número especial “Colombia, esta es tu herencia” con inventarios y descripciones de buena parte de los patrimonios intangibles de esta nación (junio 27, 2005). Dos meses más adelante, en Medellín, Colombia Moda rindió tributo especial tanto a las modelos afrocolombianas, como a su estética, sin descuidar otros aportes étnicos a la manera de vestirse, como el de los indígenas guambianos del Cauca (Arocha, 2005: 26-41). El 26 de mayo de 2006, la modelo Isabel Sofía Cabrales, quien para entonces era la novia de uno de los hijos del presidente Uribe Vélez, lanzó la línea de ropa ideada por este con su hermano a partir de los tejidos wayúu. Como los anteriores, este suceso demostró que la fijación con lo étnico estaba para quedarse (Noticiero rcn Televisión, emisión de las 7 p.m.), y que de ese modo, la paradoja neoliberal se materializaba: no obstante la urgencia de homologar productos para mercados globales, los empresarios convertían a la diversidad de usos y costumbres en circulante dentro de esos mercados (Ng’weno, 2007).

A estos eventos se les sumaron otros programas de dimensión global que en Sudáfrica habían impulsado el surgimiento de corporaciones capaces de cotizar

1. Cazuela que se prepara en leche de coco espesa y dentro de la cual se van cocinando trozos de tiburón toyo, camarones o pianguas, los moluscos de concha blanca y cuerpo oscuro que crecen en los manglares. Lo extraen mujeres en jornadas extenuantes que involucran conocimientos complejos sobre mareas, navegación y exploración de los esteros (Cuesta, 2004; Machado, 1997; Palacios, 2008).

en bolsa, a partir de esquemas de identidad tribal (Camaroff y Camaroff, 2009). Me refiero al eco y etnoturismo que el presidente de la república lanzó para el litoral Caribe, incluyendo alojamiento en rancherías de la península de La Guajira donde los visitantes cataban los platos locales y bailaban yoona (Urrego, 2005). Del mismo modo, era evidente la dedicación que el canal institucional de televisión comenzó a prestarles a las manifestaciones artísticas regionales, a las actividades de adalides locales y movimientos sociales, además de las investigaciones etnomusicales y etnoambientales.¹ Por si fuera poco, unesco le reconocía a Palenque su calidad de patrimonio cultural de la humanidad, conforme lo había hecho con el Carnaval de Barranquilla tres años antes, y en 2010 hacía lo propio con el palabrero wayúu y la música de marimba de chonta.

Infortunadamente, esta exaltación de los patrimonios simbólicos afrocolombianos involucra efectos negativos. En primer lugar, operan simplificaciones y deformaciones. Con respecto al Carnaval de Barraquilla, Ramiro Delgado objeta la creciente centralización y elitización de la fiesta, por parte de la Fundación Carnaval de Barraquilla, “guiada por la Fundación Santodomingo, para manipular y organizar, que hasta sacó una cartilla para vos participar en el Carnaval de Barraquilla, hágame el favor”, además del surgimiento de la

mini-revistita folclórica que ha montado la Corporación Cultural de Barraquilla, que se formó hace poco y que saca garabato, marimonda [y dizque otras danzas del carnaval]. Estuvimos en Venezuela en el Séptimo Encuentro sobre la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de los Países Iberoamericanos (que organizó Isadora Norden). Yo quería que me tragara la tierra, con esa versión siglo XXI del Ballet de Sonia Osorio, en vez de la danza del Congo Grande, de la Cumbiamba, la Revoltosa, que hubieran tenido el mismo rango de danzantes como los de La Danza de Oruro, los meros meros, que es patrimonio inmaterial, e intangible de unesco, que lleva [danzando] no sé cuántas centenas de años...

Y en cuanto a Palenque, señala que a un año de la declaratoria, para responderle a la horda de turistas que llega, su riqueza histórica y cultural cada vez más se reduce a representaciones de las ceremonias fúnebres de lumbalú. Añade que no solo la comunidad se ha dividido, sino que “están locos con los que van a filmar,

1. El número 1334, pp.78-80, de la revista *Cambio* da cuenta de esta tendencia.

los que van a retratar, no se los pueden quitar de encima y están hasta [la coronilla...].”.

El etnoboomb coincide con el proceso de expropiación territorial al cual me he referido y con el ocaso de los sistemas ancestrales de producción de reconocida sostenibilidad ambiental (Oslender, 1999; 2011). Ese declive, en primer lugar, depende de los incentivos que el Plan de Nacional Desarrollo (2010-2014), Prosperidad para Todos, contempla para las grandes corporaciones que adelanten, ya sea explotaciones mineras a cielo abierto, o monocultivos de palma aceitera, pastos para la ganadería, caña de azúcar para producir etanol, amén de la teca y el pino entre otras especies foráneas para proyectos de reforestación; sin embargo, ese documento no alude a las economías campesinas. En segundo lugar, los cultivos de coca, más que todo impuestos por la fuerza de las armas; y en tercer término por efecto de programas como Familias en Acción, la institucionalización de una mendicidad desestimulante para la agricultura tradicional, además del crecimiento de entables mineros ya sea en tierras individuales o en territorios colectivos, cuyas retroexcavadoras y motobombas permiten hacer minería a lo largo de todo el año en detrimento del intercalado con la agricultura que por tradición la gente acostumbraba a realizar. Todo lo anterior ha tenido lugar a partir de políticas de la administración Uribe Vélez, desestimulantes para las mismas comunidades negras, a saber, la leyes de Justicia y Paz sin reparaciones justas, así como la forestal que tenía el potencial de vulnerar derechos étnico-territoriales porque abría opciones de legalizar territorios expropiados a favor de quienes impulsieron el despojo violento (Foro Nacional Ambiental, 2005; García, 2006).

Con respecto a la vinculación de las cocinas afrocolombianas al etnoboomb, ya es posible apreciar tendencias contradictorias. La clausura del IV Congreso Gastronómico de Popayán consistió en un almuerzo con comida guapireña: un ceviche de camarón como entrada y pasteles de piangua con arroz con coco y plátano frito como plato principal. A los pasteles las cocineras no les domesticarán ese toque agrio, que los sitúa en una categoría aparte con respecto a los tamales del resto del país. Chefs y cocineros nacionales e internacionales, así como los miembros de todos los grupos gastronómicos del país ovacionaron a las cocineras.

Pese a que el cierre de ese evento consistió en un reconocimiento entre iguales, me ha surgido el interrogante por fusiones como la que hoy hacen restaurantes bogotanos con los encocaos guapireños. Los espesan con papa, les añaden trocitos de coco y de esa manera logran un sabor que no corresponde con el que las cocineras de Guapi alcanzan usando coco para darle más densidad a la leche de

coco. Los sirven con acompañamientos de plátano y arroz, acordes con el vínculo que rige allá entre mente y naturaleza. Me parece que la versión bogotana implica una imposición vertical de los gustos andinos, a la cual sometí a consideración de mis entrevistados para no demonizar el cambio.

Recetas de la abundancia

A Esther Sánchez la conocí el 8 de octubre de 1978, cuando llegué de Cali a Popayán para participar en el Primer Congreso Nacional de Antropología. En ese entonces estaba casada con Manuel José Guzmán y ambos, como profesores del Departamento de Antropología de la Universidad del Cauca, combinaban la docencia con el manejo de El Aljibe, un restaurante de lujo que hacía poco habían abierto en una mansión señorial. Fracásó porque requería un flujo de turistas que por esos años no tenía lugar en Popayán. Para hacerle frente a los acreedores, Esther se llevó para su casa a las cocineras que había entrenado y se dedicó a preparar diversos platos para las fiestas y recepciones que celebraba la aristocracia payanesa. No obstante el que la calidad de las recetas que ofrecía la llevara a ser jefe de cocina del Club Campestre y más tarde al SENA en Bogotá, mantuvo la mirada crítica de la antropóloga:

A finales de los años de 1970, cuando el gobierno de Alfonso López Michelsen lanzó el Programa Nacional de Alimentos (PAN) y el de Misael Pastrana lo instituyó, [...] me llamaron a mí y me dijeron: ¿por qué los paeces venden los bonos [para comprar los alimentos que les ofrece el pan]? Descubrí que dentro de sus nociones de estética, las texturas estaban clasificadas, de modo tal que los mocos, el semen y la colada pertenecían a la misma categoría. Entonces lo que ellos comían era una cucharadita de semen, ¿me explico?, o una cucharada de mocos, y dentro de su estética, que es, obviamente, cultural, la colada no se podía comer. Por otro lado, es en yu, pertenece lo que está descompuesto, como la sal, está el plátano verde, están las espinas del pescado, el esqueleto y está la carne, que cuando está podrida [...] no es rígida, sino es una carne como el carne¹ que les daban a ellos para comer [...].² Entonces rechazaban esos bonos del pan.

1. “Carne vegetal” de soya. Una vez preparada se parece a la carne molida.

2. Ver también Sánchez (1984: 32-36).

El compromiso social y la ética de Esther se remontan a su infancia y la adolescencia, cuando disfrutaba los amasijos para hacer un hojaldre complicadísimo que preparaba con su mamá, Helena Botero, una paisa que se casó con Gabriel Sánchez Grillo, bogotano refinado, quien había estudiado ingeniería y arquitectura en Bélgica, Francia e Inglaterra. La familia tenía una casa de recreo en la tierra caliente de Villeta, donde rompían con la etiqueta de Bogotá y se daban gusto comiendo

el pollo con la mano o frijoles revueltos con el arroz [...]. Me moví entre el mundo de entender que había yogur, queso camambert, que mi Papá cubría con esparadrapo y metía en las latas en las cuales venía la avena para que la nevera no se impregnara del olor o del huevo crudo que él le ponía al steak tartar [...]. Y por el otro lado chorizo, arepa, morcilla, y el chicharrón, hogao, arepa, mil cosas.

De esa calidez de la relación con Colombia rural y con los distintos tipos de cocina popular, le nacieron dos ilusiones: que cuando cumpliera 15 años le regalaran una batidora profesional y trabajar con la gente.

Yo era amiga de Jesús Martín y de Luis López, católica, ferviente católica, y el catolicismo me enseñó que había justicia social, que había pobreza, que existía un Concilio Vaticano ii, que ni el Papa ni Dios querían que hubiera pobres [...]. Mientras que mi papá y mi mamá se iban para [el club de] Los Lagartos, los sábados y los domingos, yo me iba para el barrio Meissen. [...] Yo sí entendí que quería ser socióloga e irme a Chile [...]. Mis papás no me iban a mandar a Chile. Pedí entrar a la Nacional y no pasé. Entonces estaba Alfonso Torres Laborde (Q.E.P.D.), un antropólogo de Los Andes, quien me dijo usted tiene que estudiar antropología [...]. Entonces yo entré a Los Andes a hacer un pre-universitario, y lo primero que hizo doña Alicia de Reichel fue ponernos a hacer investigación. A mí se me ocurrió hacer una investigación sobre San Martín de Porras [...] y yo me fasciné.¹

En 1982, cuando organizó un simposio de antropología aplicada en Popayán, ya había comenzado a realizar peritajes para los nasa. En esa reunión me habló

1. Esther Sánchez fue compañera de universidad de su papá, quien ingresó a la facultad de Economía de la Universidad de los Andes para tomar la maestría para ingenieros.

del caso de un joven condenado por homicidio, quien no entendía porqué estaba en la cárcel. Averiguando, ella supo que él había cumplido con un mandato de su comunidad al haber ejecutado a un brujo quien ocasionaba sinnúmero de desgracias. La pena de muerte para los brujos respondía a principios y procedimientos del derecho y la justicia propios. Con el juez que instruía el caso, ella inició una labor pedagógica sobre la manera como la gente nasa consideraba que la brujería afectaba su cotidianidad, hasta lograr que él tuviera en cuenta las particularidades de una justicia alternativa y atenuara la sentencia. Hoy ostenta un doctorado en derecho y pluralismo jurídico de la Universidad de Ámsterdam, donde André Hoekeman fue su tutor. Ella, además, es perito ante la Corte Interamericana de Derechos Humanos en los casos de vulneración de derechos que involucran a pueblos indígenas y es reconocida como una autoridad mundial en antropología jurídica. Lo particular de esta trayectoria es que la consolidó cocinando. Explica que desde el SENA

Myriam Jimeno me llevó al Icanh, –cuando se iban a cumplir los 50 años de su fundación–. Para esa celebración hice esa famosa etnografía de la cocina en Colombia [...] uno de los primeros, digamos, shows que yo les hago en Bogotá a los antropólogos [...]. Yo trabajé la zona Pacífica, los Llanos Orientales, la comida cundiboyacense y la cocina indígena, digamos, con esos cuatro referentes. Y hago un mostrador, Jaime, que tenía de base, como para que mire la monumentalidad de lo que hice, quinientos kilos de barro. O sea, debajo de lo que usted iba a comerse, había quinientos kilos de barro. Yo hice montañas, yo hice valles, yo hice, pues, una carreta con chontaduros, yo hice un montaje que daba cuenta de una concepción de la etnografía de la cocina colombiana; era una representación, en términos de Bateson, como usted mismo me enseñó, con el cuento del cisne, ¿no?, ¿qué es un cisne? Entonces eso era una representación, pero para todo el mundo colombiano o extranjero se veía pues allí el Pacífico, y se veía lo cundiboyacense, y se veía el Llano, se veía el no sé qué, y como eso fue un pedido de Myriam, con mucho tiempo, entonces yo me esforcé mucho por, efectivamente, hacer un montaje espectacular. [...] y yo entré a figurar en el mundo de la antropología y la cocina en paralelo; pero decidí retirarme del Icanh porque no quería seguir siendo institucionalizada.

A partir de ese periodo, como profesional independiente, el sello de Esther

Sánchez fue evidente: una ahuyama cortada por la mitad y en su interior las papitas criollas fritas más uniformes y perfectas que uno pudiera imaginar, junto con pequeñas longanizas y chorizos; costillitas de cerdo y cubitos de lomo de res. Alrededor de la ahuyama, artesas de madera llenas ya fuera de un arroz con coco o de trocitos de yuca frita y tostones de plátano. Coquitas de barro con ají rojo o verde; guacamole y salsa roja. Cucharas de palo para servirse sobre platos negros de cerámica de La Chamba. Y más a la derecha unos chorotes de barro con refajo, chicha y cerveza. Todo rodeado de floreros de platanillo. Hablo de otra fritanga, de otro refajo, de otra chicha. De una dignificación de platos y recetas populares, mediante aquella estética que con seguridad Esther aprendió a valorar cuando Helena y Gabriel la llevaban los domingos con sus hermanas a la plaza de mercado de Villeta y les compraban choroticos, canastitos y alfandoques.

Nos enseñaron a valorar el marranito de alcancía de Girardot, el canastico de Útica, por lo menos mi familia, ¿sí?, mi mamá, “miren esta mochila, el canastico y no sé qué”, [...] le daban a uno la alcancía, el marranito, o la gallinita y mi papá viajaba y nos trajo de México vestidos de Guatemala y mi mamá nos los ponía y no sé si nos veíamos muy charras, o qué, pero mi mamá valoraba lo artesanal, lo que tenía identidad, lo propio...

Yo sí quiero ser clara: para mí la cocina es un medio, pero no es un fin. El estudio de la cocina me interesa mucho, porque yo siento que tengo mucha capacidad de percepción y, como usted bien lo detectó, a mí me parece importantísimo decirle a la gente cosas que la sorprendan, desde los criterios de la antropología...

Cuando la gente recibe estas explicaciones, le parecen obvias, pero la gente, digamos, se beneficia grandemente de ellas. Entonces, empiezo a tener una cierta imagen por fuera, como cocinera, la gente, tipo Lácycles Moreno,¹ Kendon McDonald,² el mismo Julián Estrada,³ digamos con la gente de la Cofradía de la Buena Mesa, de la Academia Colombiana de Gastronomía.

1. Intelectual cartagenero, quien ha dedicado su vida al estudio y difusión de la comida caribeña y también colombiana. Por mucho tiempo, en su casa reúne personas interesadas y les da clases de cocina.

2. Chef escocés nacionalizado en Colombia y fallecido el 23 de febrero de 2008.

3. Antropólogo graduado de la Universidad del Cauca, quien además hizo estudios de hotelería y turismo en Bélgica. Cuando doña Lina Moreno de Uribe era primera dama de la nación, con ella impulsó el proyecto Colombia de Sal y de Dulce.

Cuando optó por la autonomía que le ofrecía el no estar institucionalizada, y dejó el Instituto Colombiano de Antropología, hoy también de Historia, se lanzó a otra aventura con la cocina. Arrendó una casa en el barrio de La Soledad, en Bogotá; atendió una cafetería en la calle 19, le organizaba eventos al Ministerio de Cultura, debido a su amistad con Sonia Álvarez, quien fuera relacionista de ese ministerio (Q.E.P.D.), y volvía a sentir que se saturaba, así que examinó el estudio que patrocinó el Convenio Andrés Bello

sobre especies promisorias alimenticias, especies promisorias industriales y especies promisorias ornamentales. Son 25 tomos, que me los regalaron, así que tomé lo de especies promisorias alimenticias y clasifiqué como unas 118 de las cuales dije lo siguiente: la Academia Colombiana de Gastronomía puede coger esas especies y hacerles un desarrollo gastronómico que no tienen. Entonces, escribí propuestas para el programa de estímulos a la creación y la investigación de la Academia Colombiana de Gastronomía, para el Bienestar Familiar que busca saber qué come la gente, qué tiene la gente, me refiero a los programas de la familia indígena y de la familia afrodescendiente. Basándome en las mismas ideas, con Inés Reichel hicimos otra propuesta millonaria para unesco diciéndoles que Colombia requiere apoyo para reconocer lo que tiene, valorar lo que tiene, exhibir lo que tiene, fortalecer lo que tiene, patentar lo que tiene, ¿sí? Es que usted no se imagina lo que nos viene a nosotros a raíz del tlc, ¿sí?, es la expropiación del conocimiento...

Pero, ¿qué hacemos ante a esas fuerzas contrarias dentro de las cuales se debate la cultura? ¿Qué papel nos corresponde desempeñar? ¿Rescatadores y preservadores de recetas tradicionales? ¿Testigos impávidos del cambio? Una de las respuestas de Esther ha consistido en su labor como investigadora dentro de universidades como la de La Sabana, cuyo cuerpo docente aspira a tener un programa académico de gastronomía. Del mismo modo, pese a que dejó de ser funcionaria del sena, siempre ha mantenido un vínculo con sus programas de hotelería y turismo, amén de los que alimenta con la Academia Verde Oliva, con los amigos que hizo en la Cofradía de la Buena Mesa y la Academia Colombiana de Gastronomía. A los aportes que les ha hecho a esas instituciones los enmarcan nociones comprometidas de flexibilidad, estética y ética:

Frente a muchas de las recetas que yo captaba como tradicionales, me decían: “y échele su buen Maggi”, “échele unos dos calditos de

Maggi”. Y entonces, qué maravilla que la gente se apropie del Maggi, porque lo propio, lo tradicional, lo patrimonial, no es lo que está ausente [...]. La cocina tiene transformaciones, se moderniza, pero hay que servirla en términos dignos. Lo propio, lo tradicional, lo típico, lo criollo, no puede ser un simulacro, de lo que nuestra imaginación cree que eso fue. No podemos decir que si una morcilla no me hace daño, no es auténtica, o que si está bien lavada, eso no es morcilla, ¡por Dios!, entre más higiénica, más pulcra, más perfecta, mejor...

Le voy a dar un ejemplo de la forma como me he debatido con grandes estudiosos de la cocina. Kendon McDonald considera que la bandeja paisa no es estética, absurdamente antihigiénica, llena de calorías, y en la academia Verde Oliva con Julián Estrada nos presenta una propuesta estética, tomando un poquito de frijoles, un poquito de arroz cocido, y los coloca en la mitad de un plato, como se está usando ahora, en un plato gigante. Encima le pone un huevo de codorniz. Usted sabe que ese plato lleva unas tajadas de plátano, pero él toma un plátano entero y le quita con una cucharilla toda la canal de la vena, de tal forma que él corta unas tajadas muy delgadas, y le quedan como unos cachos, así, como unas medialunas de plátano frito, que son dos por plátano, o sea, como para pajarito. [...] Eso, en mi concepto, es un adefesio. Muy bien. ¿Qué planteo yo? Que en la mente de nuestros cocineros nuestra estética no es valorada [...]. ¿Por qué despremiar nuestra presentación? [...] Cuando escogimos la carátula del libro que hice con el Convenio Andrés Bello, el editor, José Antonio Carbonell me dijo “aquí tenemos que presentar abundancia”. La comida de América Latina es la comida de la abundancia, ¿sí? Como la de los gauchos haciendo los asados, son los antioqueños poniéndoles a las ollas el sancocho, la mazamorra, son los asados del Llano, es la comida súper abundante en el Pacífico.

El libro *Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello* tiene una estética excepcional. Como va dirigido a cocineros y hoteleros, para cada país del convenio presenta tres menús representativos por lo menos para veinte comensales. Claro está que cualquiera de nosotros podría reducir las proporciones de las recetas para atender en la casa, siempre y cuando el Convenio tenga la amabilidad de volver a editar la publicación.

Con respecto a la metodología de la cual se valió, Esther indica que no le sirvió,

como las consultas por internet, las visitas a las embajadas de los respectivos países y la lectura de libros de cocina, debido –de nuevo– a que “pocos de tales ejemplares destacan lo propio” (Sánchez, 2001: 14), pero mucho menos contienen narraciones que permitan apreciar el cambio histórico que ha afectado a las distintas fórmulas culinarias. Entonces, se fijó en los pesos y medidas porque el propósito de su tarea consistía en permitirles a los cocineros y cocineras replicar maneras de contar, de dar pasos, de lograr temperaturas y tiempos apropiados de cocción. A estas reflexiones las enmarcan una ética y a una estética de respeto por los valores de personas tan diversas como las bolivianas, que idearon los anticuchos en salsa de maní o del sirqay de lacayote. Repasando esas páginas de una tipografía e ilustración impecables, me he dicho que los antropólogos mejor le ponemos atención a este y a otros libros de cocina si queremos de verdad enseñarles a nuestros alumnos en qué consiste eso de replicar un experimento. De ahí que el tratado tenga un marco de ciencia dura que la estética de cada renglón deja implícito.

Pero, ¿qué nos lega con respecto a las búsquedas de este ensayo?: una introducción muy rica en reflexiones a propósito de lo tradicional, de lo autóctono, de lo propio en marcos de cambio global acelerado. Saluda a

las comidas especializadas, la rápidas, las de marca, porque representan potencialidades para fortalecer la capacidad local, regional y nacional de las expresiones gastronómicas, de manera que se registren innovaciones y modos de disponer los alimentos recreados en formas y sabores, pero, a la vez, en muchos casos marcados con una identidad particular. Sin embargo, cuando se da paso a otra cultura y la propia se va volviendo extraña se pone en peligro un patrimonio invaluable (Sánchez, 2001: 18).

Más abajo se refiere a que ese panorama de cambio en contextos de globalización puede resultar desalentador para las visiones referentes a que lo “tradicional o lo propio” representa la reproducción a la manera “de antes”; pero ese movimiento genera otro tipo de “productos tradicionales” o “típicos” convertidos a formas globalizadas, lo cual representa adaptaciones consideradas necesarias para que esos productos tradicionales puedan sobrevivir y fortalecerse de acuerdo con otros signos de otros tiempos (Sánchez, 2001: 18). Cada capítulo de recetas incluye una introducción a la geografía nacional de Bolivia, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Panamá, Perú y Venezuela, sin descuidar las variaciones climáticas que explican la disponibilidad de diversas plantas y animales. Del mismo modo,

enfoca las tecnologías de producción campesina, procesamiento y conservación de semillas, raíces, tallos, frutas, carnes y pescados, para abordar los significados de los distintos platos y, cuando ello es posible, los contextos religiosos que les dan sentido a las comidas. Todas estas precisiones se deben a que Esther cree en que la comida es el vínculo entre un pueblo, su territorio y sus universos estéticos y simbólicos. Esta unidad también será fundamental dentro del pensamiento de Ramiro Delgado, conforme lo veremos a continuación.

Laboratorios y talleres de comida

Antes de prender la grabadora, Ramiro Delgado me dijo que ese día, 18 de noviembre de 2006, tenía un significado especial: once meses atrás había sido el último de los tres días que la mamá se había tomado para irse de este mundo. Parece mentira, añadió.

Conocí a doña Inés Salazar de Delgado en noviembre de 1999, un año después de que Nina de Friedemann se hubiera muerto. Ramiro le rindió un homenaje dentro del Congreso de Estudios Afro-Asiáticos que se celebró en Medellín, y quiso que yo me quedara en su apartamento, donde doña Inés desplegaba una actividad intensa que siempre involucraba visitas de personas de todas las edades y condiciones sociales, rezo y cocina. Preparaba de todo lo imaginable, pero más la recuerdo por los dulces y pasteles que le veía hacer con esa tranquilidad y precisión que despliegan los virtuosos en su oficio. Entretanto, me iba contando historias sobre Magangué, donde la familia había vivido durante varios años o sobre su marido fotógrafo, quien montaba escenarios fastuosos para hacer sus retratos. A Ramiro sobra preguntarle dónde aprendió a ser etnógrafo, con quien habíamos acordado que la entrevista se referiría a ese contexto familiar, a su formación como antropólogo de la comida, en particular a su interés por la conexión entre Colombia y África, y a los laboratorios de comidas y culturas que venía ofreciendo.

[De] lo primero que yo me acuerdo mío en la cocina es a los tres años, muy chiquitico, por allá, haciendo tres tareas que todavía me molestan: picar cebolla, picar perejil y picar cerdo. [...] Venimos de esa tradición familiar de cocinar para que la iglesia tenga imágenes bonitas, cocinar para que las puertas de las iglesias tengan tallas, cocinar para apoyar la educación, para hacer un colegio, para comprar ornamentos para los padres, para comprar las imágenes, para que haya Semana Santa.

En 1979, cuando empecé a estudiar antropología, Hernán Henao y Edgar Bolívar me pusieron a pensar la ciudad y conecté todo ese

cuento de mi vida familiar con la comida; [...] me llamaba mucho la atención cómo nos sentábamos tanto en la mesa del comedor de mi casa, como en la mesa del comedor de mi abuela y cómo ahí se veía la organización de la familia, el lado materno, mi papá y mi mamá, e hice ese ejercicio: cómo nos sentábamos a la mesa y cómo se hacían los distintos intercambios de comida en los distintos eventos del año y de la vida cotidiana. Entonces ahí ya empecé a amarrar mi experiencia de una casa donde siempre se cocinaba, con lo que la antropología y la teoría hablaban de la comida.

Me aproximé a clásicos como *De la miel a la ceniza*, lo crudo y lo cocido, [...] que incluían el tema de la comida en la lectura de los mitos. Tuve mi primera experiencia de terreno con el profesor Hernando Grisales, que estudió en la Escuela de Praga y llegaba con todo el cuento del folclor. Nos puso a hacer investigación en El Retiro, sobre el tema de la sal, y me tocó comer en otras casas, porque en mi casa, éramos como muy endógamos con la comida. Posteriormente sale un capítulo lindísimo sobre la comida en Talaigua, y todo ese universo que empataba con mi referente familiar, que era la vida de mis padres en Magangué y en la costa Atlántica. Un día conozco un señor que es descendiente de sirios-libaneses y hace tabule en Talaigua a la orilla del río Magdalena. Eso era como ver a mi mamá, eso me marcó demasiado. Desde Talaigua empiezo a ir a Mompóx, y a ver la gente negra, y me enamoro de mi objeto de estudio. [...] Yo empiezo a ver estas mujeres negras y estos hombres negros. ¿Qué me pasa? Encuentro empatía. Conozco a Nina de Friedemann, la invitamos a Medellín, viene *De Sol a Sol*, [...] termino mi carrera, me quiero ir a estudiar, me gano la beca del Colegio de México para hacer la maestría en África, la opción ideal para uno. Además, por el principio fundamental que tiene esa escuela, que es oír a los africanos o los africanistas del lado de los africanos.

Con sus chiles y ajíes, México fue antesala de lo que hallaría en Gunkó, barrio del pueblo de Bachil en Guinea Bissau (África Occidental). Se lamenta de no haber podido permanecer sino durante la estación seca entre 1990 y 1991, porque tan solo conoció una parte de las fiestas, de las comidas y del ciclo productivo. Los sujetos de su trabajo de terreno eran hablantes de manjako, por lo cual Delgado se valió de Jean Paul Méndez, manjako de Bachil, quien hablaba un poco de portugués

y creole de Guinea Bissau y había aprendido francés en Casamansa (Senegal), a donde “le tocó huir, producto de la guerra de la lucha de liberación. Él hablaba en manjako con la gente y transcribía las grabaciones al francés, y yo posteriormente traduje del francés a español”. Como en Talaigua, en Bachil tuvo que comer lo que no le gustaba. Le daban “cosas muy grasosas y frías, pastas o cocidos de arroz con salsas de aceite de palma, fríos, helados, casi como que daban tajada al desayuno”.

Guinea Bissau fue un país que durante catorce años tuvo la lucha de liberación nacional, y la cosa fue tan complicada, porque siendo un país que tenía más agua que tierra, su gente había logrado desalinizar las tierras para hacerlas aptas para los cultivos, y con catorce años de lucha de liberación nacional la gente abandonó sus tierras, y las tierras son muy difíciles de recuperar. Un proceso que ya venía de muchos años y de muchos siglos. [...] Y además me empezó a aparecer una cosa bien importante, cómo por ejemplo para Senegal, y para esta área donde está Guinea Bissau, África Occidental, muchos de los monocultivos industrializados que impuso la colonización, lo que hicieron fue acabar la tierra, como es el caso del maní en Senegal. Pero, empieza uno a leer la arqueología africana, a darse cuenta de las grandes variaciones y variedades de productos de todo ese universo alimenticio africano, y evidentemente [...] la caricatura que uno asumía no tenía nada que ver con la realidad.

Una aproximación al universo de la comida fue la tesis que sustentó en 1996, orientado por la historiadora africanista Celma Agüero, luego de haber recibido la influencia de

Teófilo Obenga, un pensador del Zaire, quien me puso a mí a pelear con Lévi-Strauss, porque era muy crítico de cómo se pensaban las estructuras culinarias en África iluminadas por los pares de oposición de Lévi-Strauss y la figura de lo crudo y lo cocido, lo frío y lo caliente. De ahí la pelea permanente de los africanos, para que llamemos las cosas como son, y no llamemos una cosa con un nombre que no es, o que parece que es. Obenga decía: en el universo africano, la comida no es por pares de oposición, lo frío y caliente. Tenemos que oír y ver y probar y saber cómo es que se construye el universo de la comida, cuáles son sus unidades de análisis. Por eso es que esos dos términos del gustema (gusto) y el tecnema, la técnica –que tomo de Jack Goody–,

superan para mí cualquier elemento de análisis, porque son demasiado importantes.

JA. –Desde África, ¿Cómo viste el puente con América?

RD. –En Palenque me pasaba mañanas, tardes y noches enteras en las cocinas de mis amigas conversando sobre la vida de Palenque. Empecé a ver una preparación que en mi casa era muy escasa, que es el frito, el sofrito, el vuelto a freír, el hacer en un caldero unos guisos con aceite, con cebolla, con condimentos, y después eso echárselo a otros caldos y a otras preparaciones, ese sazonar con re-freír, volver a freír, requeterefreír, eso fue una de las primeras cosas que yo empecé a ver en Bachil, ahí en Guinea Bissau [...]. Uno ha oído decir: la sazón de los negros. Y cuando a mí me dicen: la sazón de los negros, yo la asocio a ese proceso culinario de hacer unos sofritos y unos refritos de todo orden, porque en eso la gama es infinita, y como en Guinea Bissau y en Bachil, ahí en Gunkó las unidades básicas de la comida son el arroz y la salsa, más el vino de palma, desarrollados de mil maneras. Guinea Bissau es zona de arroz, y empecé a ver todo el tema de los pilones, que también los había visto en Talaigua. Y más loco me quedé cuando supe que reproducían el tambor, que es un lenguaje. Me empezaron a contar las historias de que el sonido del pilón también es un lenguaje, y que entre barrio y barrio en un pueblito, en una aldea, o entre casa y casa, ellas saben cuándo otra está brava o cuándo no está brava por el lenguaje de los pilones. Y después, ahora más recientemente empaté eso de los pilones con la experiencia en Palenque.

Estas experiencias no fueron ajenas al proyecto sobre los patrimonios culturales de Palenque que llevé a cabo entre 2001 y 2003, con un grupo de sus estudiantes. De hecho, muchos de los investigadores de terreno se vincularon luego de haber participado en los cursos de antropología de la alimentación o en los talleres y laboratorios que yo deletreo a partir de las palabras de mi entrevistado. En 1992, comenzó enseñándoles a

los estudiantes y las estudiantes de Nutrición y Dietética, quienes disfrutaban mucho mi curso; y como yo no sé de nutrición, yo no sé de la proteína, el carbohidrato, y ese no es mi lenguaje, los puse a pensar en la comida en la vida diaria... no en el laboratorio. Fue realmente mi primer proyecto de poner todo lo que tenía en mi cabeza, con ejercicios, con talleres, con lecturas, con análisis alrededor de la comida, o sea, es el primer proyecto de curso [...].

Esa experiencia fue muy valiosa, y ahí empecé a proponer algunos

cursos en el Departamento de Antropología, en el tema de la Antropología Especial, donde ya me puse a trabajar mucho más las lecturas, y cualifiqué cada vez más ese curso. Lo hemos dictado varias veces, y es muy rico porque tenemos otra docente, que es Aída Gálvez, que fue mi asesora de trabajo de grado a quien también debo esa pelotera y ese cuento desde la universidad con el tema de la comida. Somos almas gemelas. Dirigió mi tesis de Antropología, ella hizo su maestría en Canadá sobre la alimentación entre los embera.

Como veremos más adelante, las asignaturas de la antropología de la alimentación contribuirán a consolidar los laboratorios y talleres basados en los viajes de país en país. No obstante, Delgado impulsó otra innovación docente, a partir de todos los sentidos.

La primera versión de Tocar, Oler y Comer, sin Ver, fue muy simple: treinta bolsas, diez donde había asuntos de comida para tocar, diez para oler y diez para comer, lo que era para tocar si tú querías lo podías comer y oler, todo era impecablemente aseado, todo era súper limpio, todo era comestible, y empecé a ver a esta gente de mercadeo alucinando con ese proceso de tocar, oler y comer sin ver. Yo recogí todas las bufandas y todos los trapos que tenía en mi casa para taparle los ojos a todo el mundo. [...] Toda la gente con los ojos tapados, cómodamente sentados en sus pupitres y en sus mesas, sin anillos, remangadas, o sea con toda la tranquilidad del caso.

Quienes iban “adivinando”, no se referían tan solo a una masa, sino a las misas y las musas que lo enmarcan. No solo es que olier a dulce de mora, sino al “dulce de mora que hacía mi abuelita”. Decíamos que la comida entrelazaba el territorio de un pueblo con su agricultura, y sus universos estéticos y simbólicos. Los ejercicios involucrados en Tocar, Oler y Comer, sin Ver, resaltan la dimensión histórica de esa relación. Esta complejización que Delgado le va proponiendo a su docencia sobre antropología de la cocina, parece tener su ápice en el Laboratorio de Comidas y Culturas.

Cada taller dura tres horas y media, casi, y tiene muchas partes, y te las cuento para que vayas entendiendo un poco la pregunta tuya sobre eso simbólico de la comida. Mejor dicho, cuatro han sido muy significativos: uno sobre los países islámicos; otro sobre la comida

sueca; el de China, India, Indonesia y ahora el de México. Las personas que participen tienen que ir más allá de la pinche receta, de la simple fórmula para cocinar, para que salgan con un pedacito de esa relación cultura-comida. Eso se logra transformado el espacio del taller, de acuerdo al contexto cultural que se está trabajando, y que a la entrada se le brinda un primer símbolo de la comida de ese país. La segunda parte es, dependiendo del contexto, sentados en el suelo o de pie, porque cada contexto exige que usted se siente o se pare. [...] Empieza una serie de imágenes, con un universo musical, imágenes donde ya pongo a la gente a mirar gente, territorios, ciudades, pueblos y comida, y suena una música que ambienta. Nadie habla. Te estás comiendo, te estás degustando esa primera unidad simbólica. Termina ese momento y los integrantes del laboratorio montamos distintas cápsulas informativas sobre esa relación comida-cultura de dicho país. Yo introduzco el taller, otras veces lo hacen ellos solamente, y ahí cuenta, un poco, algo de lo que ya han visto y oído y comido, y avanzan sobre la tercera parte del taller que es donde la gente ya consume la comida de ese contexto. No se preparan, no se cocina, no es una clase-taller, no es eso. La comida ya está preparada.

Para el de la China, India e Indonesia, partimos de que en la Universidad de Antioquia había dos profesores, uno de Física y otro de Matemáticas. Involucramos a mis amigos chinos de Barranquilla y los estudiantes consiguieron unos amigos de la India, entonces armamos un grupillo con chinos, indios e indonesios de la embajada de aquí y eso fue una maravilla. Ahí estuvimos, imagínate Jaime, –ese es el elemento que me faltaba contarte ahora– que los estudiantes han involucrado danza, música y canto. Entonces como tenemos los compañeros Hare Krishnas en Medellín, los invitamos a formar parte de este taller. Le consultaron a su oráculo, y el oráculo les dijo que acompañaran a los muchachos. Desentronizaron allá la divinidad, y salían en procesión para cada universidad con el altar, y a la hora de empezar el taller hacían la ceremonia inaugural con la imagen y teníamos el profesor que cantaba y tocaba canciones en chino [...].

De país en país es el proyecto institucional nuestro, de la Universidad de Antioquia, desde que hice el taller sobre patrimonio. Antes, para los eventos de relaciones internacionales, traían conferencistas y planeaban

actividades académicas, pero no iba nadie. Ahora, ese programa gira alrededor del Laboratorio de Comidas y Culturas. Abren las inscripciones y en dos días se llenan todos los talleres. ¿Quién le va a decir no a comida nueva, rara, buena y gratis? [...].

El laboratorio involucra estudiantes de tesis y a jóvenes antropólogos encarretados con el tema de la cocina, a los que les gusta cocinar, les gusta pensar; es un semillero que se ha ido moviendo en el transcurso de estos años. Y que en este momento queremos que se vuelva un grupo de investigación, porque las ejecutorias de muchos de nosotros ameritan poder formar un grupo de investigación, entrar en la ruta de Colciencias y clasificar.

Como las opciones pedagógicas que ha desarrollado Esther Sánchez, las de Ramiro Delgado hacen énfasis en la relación entre la comida de un pueblo y sus sistemas ambientales, agrícolas, sociales, estéticos y simbólicos. Ellos ven en tales alternativas un medio de salvaguardar a las comidas ancestrales del posible aniquilamiento que involucraría la globalización. Sin embargo, se trata de iniciativas de años de experiencia e investigación. ¿Serán posibles otras búsquedas?

Restaurantes con marco teórico

Dentro de su investigación sobre comida del Pacífico e inserción urbana en Bogotá, Mónica Godoy (2002) habla de voceadores como los de las pescaderías de la calle 19 con carrera 4 en Bogotá, quienes se refieren a la moza, es decir a las cualidades eróticas de ceviches y encocaos, atribuyéndoselas a la magia de las cocineras del litoral. Ya adentro, en sus mesas, Godoy retrata a unos clientes bombardeados por otras manifestaciones de estereotipia. La principal consiste en la decoración de las paredes mediante pinturas con playas de arenas blancas y palmeras arqueadas, por cuyas aguas azules pueden navegar veleros o barcos de turismo. No sobran las pinturas de langostas, camarones y peces que han mordido un anzuelo, en tanto que han quitado los tabiques que separan a las cocinas de las mesas para que no quede duda de la higiene que las cocineras le aplican a sus preparaciones. Sin embargo, estas representaciones y escenificaciones no llevan a que los huéspedes se vuelvan como especies de afrodescendientes, sino especies de turistas en plan de disfrutar encantos como los de supuestas playas caribeñas. Pensando en formas educativas que no estereotipen a los afrocolombianos, me refiero a documentos explicativos que pueden acompañar a las cartas de los restaurantes.

El 28 de julio de 2006, visité Angélica Kitchen de la calle 12 entre las avenidas primera y segunda de la isla de Manhattan. Allá llegué con mi hija mayor, Tatiana y su esposo Alex. Los clientes eran gente espiritual, a juzgar por la actitud meditativa que asumían antes de ingerir sus alimentos. Como el menú era ininteligible para mí, tuve que consultar el glosario que había por detrás de la carta. No solo incluía las características de cada alimento, sino una síntesis de la filosofía que había impulsado a la dueña del lugar a crearlo y mantenerlo. Me dije, “restaurante con marco teórico, comprometido con la izquierda”, al leer que la dueña destinaba un porcentaje de sus ganancias a apoyar el movimiento campesino de los Sin Tierra en el Brasil.

En la página www.angelicakitchen.com, encontré que además hace parte de la propuesta *vegan*. Nacido en Inglaterra a mediados del decenio de 1940, hoy es un movimiento global que propende por un estilo de vida que no implique ejercer ninguna forma de crueldad contra los animales.¹ Esto quiere decir que los miembros del movimiento no solo optan por un vegetarianismo absoluto, sino que se abstienen de usar productos que impliquen algún tipo de maltrato a los animales, como los medicamentos cuya efectividad haya dependido de la experimentación con ratones y simios; en tercer término, el restaurante no les compra a productores agrícolas industriales orgánicos o no orgánicos. Aproxima a pequeños granjeros diversificados, quienes obvian el uso de agroquímicos, y como resultado de lo anterior, opta por una gastronomía consciente de la urgencia de la sostenibilidad ambiental, comprometida con combatir las fábricas alimentarias (*factory farming*) o sea el “conjunto de prácticas controvertibles de la agricultura intensiva a gran escala, incluyendo la producción industrializada de ganado, pollos y peces. La noción también se refiere a las granjas que producen frutas y verduras, abejas para la apicultura, animales para la industria peletera, en condiciones de monocultivo y producción intensiva” (http://en.wikipedia.org/wiki/Factory_farm, consultada en septiembre 7 de 2005. La traducción es mía).

Slow food

La filosofía de la cual hace parte Angélica Kitchen representa una alternativa para poner en marcha el tipo de pedagogía acerca de la cual versa esta reflexión. Claro está que ese restaurante no está solo ni en la cartografía de las gastronomías militantes, ni de las globalizaciones disidentes. El movimiento de la comida lenta

1. Véase, <http://en.wikipedia.org/wiki/Vegan>, consultada en septiembre 7 de 2005.

(*slow food*) busca contrarrestar los efectos perversos de las fábricas alimentarias. Estas no solo se basan en la tortura y mutilación de animales como gallinas, pollos, cerdos y vacas, sino que aceleran su crecimiento y productividad mediante hormonas que no se degradan y comprometen la salud humana. Por su parte, el monocultivo que las cimienta es una de las fuentes de contaminación más preponderantes. Es lastimoso que haga parte de nuestra noción de *patria*, pese a que en su Evaluación Ecosistémica del Milenio la ONU concluyó que “la mayoría de los problemas medioambientales son consecuencia de métodos aberrantes de producción de comida” (Petrini, 2006: 27, 28).¹

Como alternativa, el movimiento *slow food* propuso la creación de Tierra-Madre: Encuentro Mundial de las Comunidades de Alimento, una reunión que se celebró por primera vez en Turín, en octubre de 2004. Participaron más de cinco mil personas, campesinos, pescadores, nómadas y artesanos que representaban a mil doscientas comunidades de alimento de 130 países del mundo. Una nueva reunión tendrá lugar del 24 al 26 de octubre de 2006, de nuevo en Turín” (Petrini, 2006: 27, 28).

Estos colectivos aspiran a

Restablecer los criterios de una agricultura campesina, en lo posible local, estacional, natural y tradicional... Es cierto, los seres humanos tienen que alimentarse, pero no a expensas del equilibrio de la naturaleza [...].

El futuro solo será garantizado por hombres y mujeres que produzcan comida con técnicas compatibles con los ritmos del planeta, revalorizando viejas técnicas, respetando la biodiversidad así como tradiciones gastronómicas estrictamente vinculadas a la cultura y a la economía de cada región del mundo (Petrini, 2006: 27, 28).

Sostenibilidad agrícola y cultural

Con respecto al espíritu de esta reflexión, es significativo que dos formas de globalización disidente –los movimientos *vegan* y *slow food*– coincidan con los entrevistados y manifiesten su preocupación por el vínculo entre gastronomía y

1. En nuestro caso, la aberración es más profunda porque consiste en sustraer territorios, que estaban destinados al policultivo campesino de alimentos, a la producción industrializada de semillas para la fabricación y exportación de biocombustibles (Comunicación personal de Hernán Darío Correa, mayo 4 de 2007).

porvenir de la humanidad. Del mismo modo, que en función de ese futuro, ambos resalten el valor de formas de producción a pequeña escala, incluyendo la agricultura campesina, las cuales no dependan ni del monocultivo, ni de los agroquímicos, ni de los suplementos hormonales, ni de las semillas transgénicas, ni de los pesticidas. Se refieren a sistemas que han sido objeto de estudios antropológicos, ecológicos y agronómicos que han demostrado su viabilidad, fiabilidad, eficacia y sustentabilidad. Parte de esos estudios han versado sobre las economías campesinas del litoral Pacífico, las cuales se fundamentan en el policultivo orgánico de arroz, maíz, y frutales. Ese sistema de producción cimienta los territorios ancestrales de afrocolombianos e indígenas, cuyo dominio colectivo fue legitimado por la Reforma Constitucional de 1991, de acuerdo con las prescripciones del convenio 169 de la OIT. En otras palabras, pese al conflicto armado y al consecuente desplazamiento forzado, en esa región aún se consigue el principal ingrediente para vincular los conocimientos culinarios con los conocimientos sociales en aras de dar origen a proyectos acordes con ese reto de salvaguardar la vida humana, mediante agriculturas respetuosas del nexo entre la gente y el medio del cual deriva su existencia. Desde el lado de nuestro oficio, aumentan los antropólogos interesados en señalarles a chefs y gourmets los elevados valores de las recetas ancestrales y populares de este país. Muestra de la persistencia de Esther Sánchez fue la convocatoria que hizo el pasado 4 de mayo de 2007 para que los expertos de la cocina y científicos sociales pensarán en alternativas contra el hambre que hoy padecen niños indígenas y afrocolombianos del Chocó. Hernán Darío Correa expuso cómo el trabajo sobre seguridad alimentaria que promueve Planeta Paz disiente de la opción de las fábricas de comida y propende por una sustentabilidad que no solo involucre al medio, sino a la cultura, es decir que mantenga la relación entre el alimento y el símbolo que le da sentido (Planeta Paz, 2007). Un sentido comparable tiene la investigación que Mabel Villamizar Montoya (2006: 28) desarrolla con campesinas e indígenas muiscas de Tenjo, Tabio, Cota y Ráquira.

Difícil que hoy por hoy una vía como la que esbozo pueda llegar a ser parte de la marca co. Sin embargo, dentro de versiones como las de los *Faros ecológicos del Baudó* se hace énfasis en modelos de desarrollo diferentes al del monocultivo de la palma, caña de azúcar y pasto que han merecido la atención del Plan Nacional de Desarrollo (2010-2014), Prosperidad para Todos (DNP, 2012; Arocha, 2012). En el caso de ese monocultivo industrial, poco importa el destrozamiento ambiental que representa su masificación para un litoral de bosques y ríos cuyo esplendor es ilusorio,

debido a la fragilidad que les es propia a las selvas tropicales húmedas. Por si fuera poco, la de las *palmeras* no es una propuesta ni sana ni amable para fomentar el retorno de quienes, a partir de 1997, fueron desterrados de esos territorios ancestrales mediante la violencia y la guerra.

En fin, las propuestas gastronómicas con “sostenibilidad cultural” tienen el potencial de reconocerles la igualdad a los afrodescendientes del Pacífico frente al resto de los colombianos. Esa opción dependerá de las innovaciones educativas que serán necesarias para que los consumidores de platos de la región reconozcan los capitales simbólicos asociados con las diferentes recetas. Esta valoración positiva, sin duda, retroinformará a los productores, dando lugar a una mejora de su autoestima y a la opción de blindar sus patrimonios culinarios contra el canibalismo cultural.

Referencias bibliográficas

- Almario, Óscar (2009). “La poesía afropacífica de Helcías Martán Góngora (1920-1984)”. En *Nina S. de Friedemann: cronista de disidencias y resistencias* (ed. Jaime Arocha), pp. 157-204. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas, Centro de Estudios Sociales CES, Grupo de Estudios Afrocolombianos GEA - Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura Unesco, Programa La Ruta del Esclavo.
- Arocha, Jaime (1999). *Obligados de Ananse: hilos ancestrales y modernos en el litoral Pacífico colombiano*. Santafé de Bogotá: Centro de Estudios Sociales, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- (2004). “Muntu, Ananse y la Diáspora Afrocolombiana”. *Anales del Caribe*, pp. 109-128. La Habana: Casa de las Américas.
- (2005a). “Mestizaje, otro Mito”. Colombia, Esta es tu Herencia. *Revista Semana*, n° 1208, junio 27 a julio 4, pp. 80, 81.
- (2005b). “Afro-Colombia en los Años Post-Durban”. *Palimpsestus*, n° 5, pp. 26-41.
- Arroyo, Jaime, et ál. (2001). *Zoteas: biodiversidad y relaciones culturales en el Chocó biogeográfico colombiano*. Quibdó: Instituto de Investigaciones del Pacífico.
- Barney Cabrera, Eugenio (2006). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Universidad del Valle. Consultado en <http://book.google.com.co>, diciembre 8 de 2006.

- Bateson, Gregory (1991). *Pasos hacia una ecología de la mente* [1971]. Buenos Aires: Ediciones Planeta-Carlos Lohlé.
- Cambio (2006). “El patito feo: Señal Colombia gana audiencia”. *Revista Cambio*, n° 334, 4 a 10 de diciembre, pp. 78-82.
- (2007a). “Secretos: un buen aliado”. *Revista Cambio*, n° 723, 7 al 13 de mayo, p. 12.
- (2007b). “Política: el hecho”. *Revista Cambio*, n° 724, 14 al 20 de mayo, p. 31.
- Cepeda, José Manuel (ed.) (2012). *Fortalecimiento de la capacidad de la Corte Constitucional para dar seguimiento al cumplimiento de las órdenes proferidas en el marco de la Sentencia T-025 de 2004*. Bogotá: Universidad de los Andes. (En prensa).
- Clifford, James (1999). *Roots: Travel and Translation in the Late Twentieth Century*. Boston: Harvard University Press.
- Corte Constitucional (2004). Sentencia T-25. Población en condición de desplazamiento. Disponible en <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2004/t-025-04.htm>
- (2009a). Protección de derechos fundamentales de personas e indígenas desplazados por el conflicto armado en el marco de superación del estado de cosas inconstitucional declarado en sentencia T-025/04. Disponible en <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/autos/2009/a004-09.htm>
- (2009b). Auto 005. Protección de derechos fundamentales de la población afrodescendiente víctima del desplazamiento forzado en el marco de superación del estado de cosas inconstitucional declarado en sentencia T-025/04. Disponible en <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/autos/2009/a005-09.htm>
- (2011). Auto 291. Seguimiento de las acciones adelantadas por el Gobierno Nacional para la superación del estado de cosas inconstitucional, declarado mediante la sentencia T-025 de 2004.
- Delgado Salazar, Ramiro et ál. (2003). *Etnografías y Patrimonios. Relatos de San Basilio de Palenque*, t. 1. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia. [Documento en CD].
- Delgado Salazar, Ramiro (2003). *Diversidad de sabores, olores, texturas, sonidos, imágenes, memorias y relato de las comidas y medicinas en San Basilio de Palenque. Etnografías y patrimonios. Relatos de San Basilio de Palenque*,

- t. 3. Medellín: Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia. [Documento en CD].
- Departamento Nacional de Planeación (2012). Plan Nacional de Desarrollo (2010-2014). Disponible en <http://www.dnp.gov.co/PND/PND20102014.aspx>
- Foro Nacional Ambiental (2005). *Los bosques naturales en el proyecto de ley forestal*. Bogotá: Fescol - Universidad de los Andes (Facultad de Administración) - Fundación Alejandro Ángel Escobar - Fundación Natura - GTZ - Tropenbos Internacional Colombia - Ecofondo.
- Friedemann, Nina S. de y Arocha, Jaime (1986). *De sol a sol: génesis, transformación y presencia de los negros en Colombia*. Bogotá: Editorial Planeta de Colombia.
- García Segura, Hugo (2006). “Vacíos y ambigüedades en la Ley de Desarrollo Rural”. *El Espectador*, semana de 15 al 21 de octubre.
- Godoy, Mónica 2002. *La cultura alimentaria de los afrocolombianos y afrocolombianas en Bogotá* (tesis de grado). Bogotá: Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- González Cuesta, Ángela Edith (2004). “Modernización, conflicto armado y territorio: el caso de la Asociación de Concheras de Nariño, Asconar, Municipio de Tumaco”. En *Dimensiones territoriales de la guerra y la paz en Colombia*, (eds. Montañez Gómez, Gustavo; Fernando Cubides, Socorro Ramírez y Normando Suárez), pp. 811-826. Bogotá: Red de Estudios Territoriales, Universidad Nacional de Colombia.
- Instituto Colombiano de Antropología (2011). *Comunidades negras y espacio en el Pacífico colombiano, hacia un giro geográfico en el estudio de los movimientos sociales*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Machado, Martha Luz (1997). La flor del mangle (tesis de Maestría). Bogotá: Departamento de Comunicación Social, Pontificia Universidad Javeriana.
- Ng’weno, Bettina (2007). *Turf Wars, Territory and Citizenship in the Contemporary State*. Stanford: Stanford University Press.
- Ortiz Cuadra, Cruz Miguel. (2006). *Puerto Rico en la olla. ¿Somos aún lo que comimos?* Madrid: Doce Calles.
- Oslender, Ulrich (1999). “Espacio e identidad en el Pacífico colombiano”. En *De montes, ríos y ciudades. Territorios e identidades de la gente negra en Colombia*

- (eds. Juana Camacho y Eduardo Restrepo). Bogotá: Fundación Natura - Ecofondo.
- Palacios, Jaime (2008). *Explotación y conservación de la piangua: Anadara tuberculosa (Sowerby, 1833) y Anadara similis (C.B Adams, 1852), en San Andrés de Tumaco* (tesis de grado). Bogotá: Departamento de Biología, Universidad de los Andes.
- París, María Paula (2002). *Desde el fogón del Pacífico a las cocinas bogotanas: un tejido de olores, sabores, historias y memorias* (tesis de grado). Bogotá: Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- Patiño Ossa, Germán (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura de una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Petrini, Carlo (2006). “Por una gastronomía militante”. *Le Monde Diplomatique*, agosto, pp. 27, 28.
- Planeta Paz (2007). *Surco agroalimentario: encuentro Sur por la soberanía alimentaria*. Bogotá: Planeta Paz.
- Sánchez Botero, Esther (1984). “Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación de los paez”. *Palabra*, mayo-octubre, n° 1, pp. 13-42. Popayán: Facultad de Humanidades, Universidad del Cauca.
- Recetas de la abundancia: patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Shoenbrun, David (1993). “We Are What We Eat: Ancient Agriculture between the Great Lakes”. *The Journal of African History*, vol. 39, n° 1, pp. 1-31.
- Urrego, Manuela (2005). “¿Para ustedes bailaremos la Yónna!” *Miradas etnográficas dentro del escenario etnoturístico en la Guajira colombiana* (tesis de grado). Bogotá: Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- Villamizar Montoya, Mabel (2006). “Alimentación ancestral y femenina”. *Le Monde Diplomatique*, agosto, pp. 28.

Soberanía alimentaria, biodiversidad y cocinas andinas

Notas sobre potencialidades y problemas del sistema agroalimentario de Bogotá y la región central de Colombia

HERNÁN DARÍO CORREA¹

A MANERA DE PREÁMBULO, dos aspectos: a) si bien consideramos que las políticas públicas son un elemento central del Estado, tenemos claro que por muchas razones en nuestros países latinoamericanos ellas no están confinadas a lo público oficial, pues también se crean desde lo público popular. El asunto es que hay muchas formas de lo público y de lo popular que pugnan por ser reconocidas en los escenarios institucionales formales, y quizás ahí está uno de los temas claves para poder resolver, en el caso colombiano, asuntos tan complejos como la reproducción del conflicto armado. Un solo ejemplo con datos, digamos rápidos, que pueden ilustrar la tesis sobre las soluciones de vivienda en Colombia: el 70% de ellas todavía siguen siendo informales, basadas en la auto-construcción;

1. Sociólogo, miembro del Observatorio Nacional de Paz (www.observapaz.org). El autor quiere agradecer a Julián Estrada y Esther Sánchez la invitación a participar en el V Congreso de Cocinas Andinas. Aquí se ofrece una síntesis coloquial, basada en la transcripción y en la presentación de la conferencia, sobre una serie de reflexiones y puntos de vista que se han venido construyendo colectivamente, acompañando a comunidades y organizaciones populares, y también con varias ONG e investigadores independientes, los cuales se han venido ligando a un espacio nacional de construcción de propuestas de política pública popular de soberanía, seguridad y autonomía alimentaria, denominado Confluencia Alimentaria. Este ha presentado dos publicaciones sobre el tema: *Colombianos creando soberanía alimentaria. Crisis alimentaria en Colombia: acciones sociales para la defensa de la soberanía, seguridad y autonomía alimentaria*. Bogotá: marzo de 2009; y *Normas sanitarias y leyes de semillas: atentados contra la soberanía alimentaria. Pero se sigue tejiendo la red en defensa de la comida criolla*. Bogotá: julio de 2011.

solamente el 30% de las soluciones efectivas de vivienda en Colombia han sido producto de políticas públicas formales. Si esto se piensa en términos de construcción de ciudad, las ciudades han venido siendo construidas por la propia gente, no solo resolviendo puntualmente cada uno su acceso a la vivienda, sino también, en muchas ocasiones, pensando los escenarios colectivos, los espacios públicos, incluyendo los propios del tema alimentario.

b) Un segundo punto, es que en el país, este tema está asociado a la enorme biodiversidad existente. Colombia es conocido mundialmente como uno de los siete países mega diversos del mundo, merced a su ubicación geográfica, pues el territorio nacional está enclavado al mismo tiempo en la Amazonia, el Pacífico, el Caribe, la Orinoquia y los Andes, que además se dividen en tres ramales o cordilleras. Es decir, se trata de una esquina privilegiada, y en ese sentido, aparte de estar en una zona de confluencia intertropical, cuenta con unas complejidades exclusivas de biodiversidad, una multiplicidad de valles interandinos de pisos latitudinales, de nichos ecológicos muy diversos y muy interesantes con unos procesos de caracterizaciones ecológicas muy intensos. Se podría resumir esta idea diciendo que, en una ciudad como Bogotá, hay barrios por encima de los 3000 metros sobre el nivel del mar, y en menos de 50 kilómetros, entre una o dos horas, se puede bajar a los 100 metros sobre el nivel del mar, pasando por todos los pisos térmicos que existen a su alrededor, entre los treinta y cero grados centígrados.¹

Con este preámbulo pasamos al tema que nos interesa. Para el tema de este congreso, uno podría pensar a Colombia, y así hemos intentado hacerlo, como un conjunto de sistemas agro alimentarios regionales realmente existentes; esto se da por que Colombia en parte tiene una gran diversidad urbana, rural y regional, al contrario de países como Uruguay, que cuenta con una ciudad donde vive el 90% de su población y el resto es un entorno rural muy particular y homogéneo. En Colombia tenemos 4 o 5 centros metropolitanos con un promedio de entre dos y

1. Colombia es uno de los diez países con mayor generación de agua en el mundo: la oferta hídrica es de 59 lts/seg/km², es decir seis veces el promedio mundial y tres veces el promedio suramericano. Su ubicación geográfica, su orografía y su hidrografía la hacen el segundo país mega diverso del mundo después de Brasil, pues alberga el 15% de las especies terrestres conocidas. Primer lugar en el mundo en especies de aves, con 1.815 especies; segundo en el mundo en anfibios (583 especies); en mamíferos el cuarto lugar en América Latina y el sexto en el mundo con 454 especies; en cuanto a reptiles ocupa el sexto puesto en el mundo con 506 especies, y también de los primeros lugares en el mundo en cuanto a plantas vasculares (calculado entre 35 y 40 mil especies con solo el 65% de cobertura en estudios taxonómicos) (Colmenares, s.f.).

tres millones de habitantes; Bogotá ya alcanza los siete millones, pero existen unas diez ciudades intermedias que están entre los 400, 500 y 700 mil habitantes, todas con entornos rurales que todavía –a pesar de muchas de las cosas que voy a hablar más adelante–, siguen abasteciéndolas de alimentos, en un altísimo porcentaje de la comida que se consume y que demandan esas ciudades. Esa realidad histórica, geográfica, cultural, se ha construido merced justamente a una diversidad de territorios o de territorialidades, de construcciones culturales del espacio, configuraciones de la geografía por parte de grupos humanos, indígenas afrocolombianos y campesinos.

Los campesinos en Colombia son sumamente diversos; me explico: los andinos son muy distintos de los caribeños, o a los de los Andes del sur, estos a los de los Andes del noroccidente o del nororiente, y estos, a su vez, son diferentes a los campesinos de los llanos orientales, etc., no obstante, todos ellos sostienen unos sistemas agroalimentarios existentes, sobre los cuales voy a tratar de dibujar algunos elementos, que se componen básicamente por mercados regionales de servicios y de bienes alimentarios, los cuales funcionan sobre la existencia de espacios públicos alimentarios, ahora en riesgo por todos los redimensionamientos de los mercados mundiales de alimentos. Cuando hablo de los espacios públicos alimentarios, me refiero desde los del agua –donde nace y se recicla el agua, los ecosistemas esenciales al ciclo del agua– hasta las plazas de mercado y los sistemas vecinales de tenderos, que hoy son un objeto de intervención del Estado, porque se los considera como sujetos ineficientes en los sistemas de abastecimiento, lo cual tiene que ver con una mirada sobre utilidades y competencias en unos mercados que están siendo intervenidos a favor de grandes actores económicos, etc. Pero por lo pronto interesa resaltar que, esos sistemas agro alimentarios regionales, son los escenarios donde se producen, comercializan, acopian, transforman y consumen alimentos muy diversos.

Aquí en Bogotá se puede ir al centro de la ciudad, donde hay un área de unas veinte cuadras a la redonda en la cual se pueden encontrar restaurantes que expresan la complejidad y la biodiversidad regional colombiana: los hay afrocolombianos, de varios pueblos indígenas, y de diversos grupos campesinos. Cada restaurante de esos se caracteriza por unos sistemas de circulación de alimentos, como por ejemplo el pescado que llega del Pacífico, a veces a las colonias de desplazados afrocolombianos que han migrado a Bogotá en los últimos años y que se han configurado alrededor del tema alimentario, el cual reconstruye el tejido social o lo mantiene, fenómeno que tiene que ver con la manera como funcionan nuestros

grupos humanos populares. Dichos espacios públicos, entonces, hacen parte de territorialidades populares urbanas y rurales populares.

Bogotá es el eje de la región central del país, y su propio territorio político administrativo contiene una zona rural que es dos tercios más grande que la urbana, porque va hasta el páramo de Sumapaz, formando una estrella hidrográfica de donde salen los ríos hacia los Llanos Orientales y otros que alimentan el río Magdalena, en una región compuesta por los departamentos del Tolima, Huila, Cundinamarca, Boyacá y Meta. Estamos hablando de una región que es casi el 40% del producto interno bruto nacional en economía y cuyo gran componente de producción, de generación de valor, de empleo, de actividades y emprendimientos económicos y sociales, especialmente populares, están ligados a los servicios y a los bienes alimentarios, lo cual es un punto bien importante para mirar y recordar, por lo que más adelante voy a intentar mostrarles.

Un investigador, geógrafo de la Universidad Nacional, ha hecho un trabajo muy interesante respecto a la huella ecológica alimentaria de Bogotá, calculada sobre la base del origen de los alimentos que diariamente entran a la ciudad, y la productividad de la tierra en dichos sitios, de modo que pudo deducir la cantidad de hectáreas dedicadas a la producción de cada producto, y generó una serie de mapas sobre el sector campesino que alimenta la ciudad, y sus adaptaciones a las demandas alimentarias urbanas a lo largo de las últimas décadas, poniendo en blanco y negro lo que sucede en muchas ciudades del país: en efecto, en las condiciones de nuestra economía, ¿sí podrían existir, en el sentido de su alimentación, aquellas ciudades sin esos tejidos sociales rurales correspondientes a sus entornos? (Rodríguez, 2004).

En tal sentido, digamos que la tesis central que quiero proponer y la cual no es ninguna novedad, sino simplemente una puntualización de algo ya sabido, es que la cocina es una síntesis de paisajes rurales, y en tal sentido se podría decir que un plato es un resumen de un paisaje geográfico, entendiendo paisaje en el sentido simple y llano de asociaciones vegetales que se pueden reconocer en las coberturas paisajísticas de una geografía. Ahora bien, un menú, ya no un plato, podría uno decir, caracterizarlo y reconocerlo como una síntesis de un complejo, de un sistema agroalimentario regional. Desde ese punto de vista, adelantándome a la conclusión, el tema de la defensa de los paisajes agrarios es el tema de la cocina en todos los sentidos en que he oído yo caracterizar la mesa, la gastronomía y las prácticas sociales asociadas a los alimentos.

Un ejemplo: la bandeja paisa en la finca cafetera; si ustedes van hoy a la zona

cafetera, que es emblemática en la identidad nacional, resulta más fácil encontrar trucha que los frijoles o el chicharrón; y es porque en los entornos de Armenia, Pereira y hasta quizá de Manizales, el tradicional paisaje cafetero fue destruido, al pasar de la producción campesina basada en el café arábigo –que se levantaba y cultivaba con sombrío en una finca, combinándolo con maíz, frijol, frutales–, al monocultivo de café caturra: en los años ochenta del siglo pasado, este país, por las ideas fijas de la acumulación de capital, los cultivadores cafeteros se jugaron por el caturra y el monocultivo del café, y después se estrellaron con el surgimiento productivo del café en Vietnam. Sin proponérselo, además, transformaron el paisaje que se expresaba en la bandeja paisa, la cual todavía podemos comer merced a complejidades de supervivencia campesina... En otras palabras, vino la crisis del caturra por plata, pero también por problemas del mercado y de precio, vino la piscicultura, y ahora hay una oferta turística diferente. Los invito a que entren a internet, busquen en la zona cafetera las entradas *turismo* y *alimentación* y vean las imágenes y las fotos que les van a aparecer: son fincas convertidas en centro turísticos urbanos, con piscina, donde aparecen las truchas para pescarlas usted mismo.

Otro ejemplo son los análisis hechos sobre la sedimentación del río Magdalena, donde uno de los factores de las inundaciones que tienen a cientos de municipios del país en crisis –con más de dos millones de damnificados– se debe a que esos sombríos que albergaban al café desaparecieron, la intensificación de químicos sobre el monocultivo genera un lavado de esos suelos y un incremento de la sedimentación del río Magdalena que acaba llevándose cimientos e incluso afectando a los corales de las islas del Rosario. La deforestación en la región central es inmensa, la cuenca del río Magdalena es una de las más deforestadas del mundo.

Pero, a pesar de ello, en la estructura geográfica, social y cultural de Colombia, todavía tenemos construidas las condiciones de una seguridad alimentaria regional, y si se quiere, de una soberanía alimentaria.

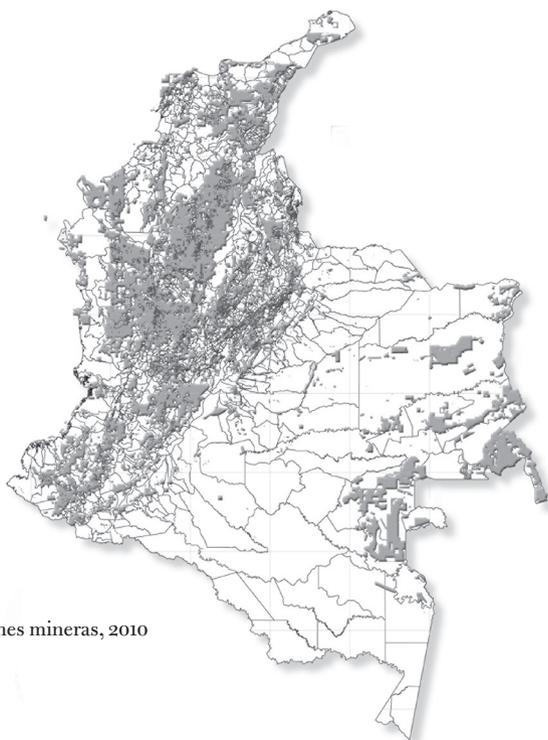
A pesar de ello, los planificadores públicos y los agentes económicos privados del “desarrollo” están empeñados en destruirlas, incluso en la región central donde la destrucción de la vida campesina no ha sido tan severa como en el Caribe: sabemos, por ejemplo que en esta región se concentró a sangre y fuego la propiedad agraria; en donde había producción campesina se desplazó a la población convirtiendo a Colombia en el segundo país con desplazados forzosos del mundo que sobrepasa los cinco millones de personas. A pesar de ello, en el Caribe aún hay unos nichos campesinos en Los Montes de María, la Sierra Nevada de Santa Marta, el Perijá

propuesta de legitimación de régimen político, está cambiando y para bien, reconstituyendo la institucionalidad de la democracia en las relaciones entre los poderes del ejecutivo, el legislativo y el judicial; está haciendo una tarea que el país necesita y la saludamos, pero al mismo tiempo está profundizando el mismo modelo de desarrollo que se impulsó a sangre y fuego durante los últimos quince años en Colombia; con estas ideas desarrollistas que ya hemos mencionado, que se suelen encubrir con una retórica ambiental; al respecto, una breve mención al asunto del cambio climático. Con la realidad ecológica de la mega diversidad colombiana, es muy fácil decir mentiras, ir a los foros mundiales a proponernos como puntales en defensa de la estabilidad climática mundial, como lo hizo el gobierno anterior, mientras aquí devastaba bosques enteros y homogenizaba paisajes. Claro, como nos queda un Amazonía muy grande y un corredor biogeográfico en el Pacífico de insuperable riqueza en aguas y bosques, entonces nos acreditamos como los grandes aportantes al cambio climático y proponemos un discurso retórico ambiental que tapa completamente la realidad de la devastación que está aconteciendo. Pero miren, solo voy a hablar de un aspecto del Plan de Desarrollo del Gobierno actual, de una de las cinco locomotoras que se han propuesto, la minera.

Si se mira el mapa de las concesiones mineras hoy en Colombia, la mayoría está sobre los Andes, justo donde subsiste la producción alimentaria campesina. Colombia tiene 144 millones de hectáreas, ¿saben cuántas hectáreas están solicitadas para gran minería en el país? 50 millones. En un país mega diverso, significa que lo estamos hipotecando a favor de la minería; en este momento hay casi diez millones concedidas y las otras están solicitadas, pero empieza a haber discusiones nacionales en condiciones muy inferiores y muy difíciles, porque quienes salen a hacer este debate se exponen en un contexto nacional de guerra sucia, de violencia masiva, en medio de unas situaciones sociales muy complejas.

Colombia tiene 19 millones de hectáreas aptas para la ganadería y estamos usando 40 millones en ganadería; tenemos 14 millones para la explotación agrícola, y solo estamos explotando 3.700.000. Si a lo anterior le sumamos esas 40 millones de hectáreas y las 40 y un poco más de millones de hectáreas solicitadas en minería, entonces ¿en qué país están pensando estos señores y qué estamos pensando nosotros que no tocamos las campanas de alarma?

Adicionalmente, de manera contradictoria, incluso desde la lógica de los predicados del neoliberalismo sobre el libre mercado y bajo el pretexto de la salud pública, se están interviniendo las producciones campesinas con un cúmulo de leyes en los últimos cuatro años, que nos prohíben el consumo de leche cruda



Mapa de las concesiones mineras, 2010
Fuente: Ingeominas.

contradiendo a la FAO, que tiene campañas mundiales contra el hambre. Ya tenemos leyes donde se prohíbe la comercialización de leche cruda, donde se le exige al campesino lo que se le exige a una industria de alimentos. Igual pasa con la producción de panela, la ley esta sancionada.¹

En otras palabras, la espada está afilada y la pueden utilizar cuando quieran y como quieran. Paulatinamente, según necesidades de recomposición de mercados alimentarios, la agroecología popular que no se certifique será sospechosa de no ser aportante o de no cumplir con los requisitos de salud pública, es decir, ya no hay confianza, y se afectan las posibilidades de esos tejidos sociales, en un

1. Véase la cartilla citada en la primera nota de este texto.

contexto en el que además no hay empleo, y donde en el 60% de la gente pobre casi un 20% es indigente y otro 20% es desempleada. Ahora resulta ilegal matar una vaca y aquí digamos que es muy difícil no ser un poco patético; pero les quiero contar que en los últimos años se han clausurado más de 500 mataderos municipales bajo el pretexto (Colombia tiene 1.100 municipios) de insalubridad. Entonces el tema de la supuesta insalubridad es que todas estas leyes atentan contra el artesanado culinario, la empresa familiar o pequeña empresa; olvidando que las agroindustrias alimentarias tienen unos compromisos altísimos con el medio ambiente.

Otro ejemplo como los anteriores es el sistema agroalimentario de eficiencia, y cuyo caso de la papa se lo escuche al técnico que estaba hace ocho años sustentando el plan maestro: “es que la papa llega con mucha tierra y eso es un problema”, y entonces le quitaron la tierra a una papa y calcularon según esos gramos. ¿Cuántas papas llegan a Bogotá? Entonces dijeron: “significan tantos camiones, tanta gasolina, tantos costos”. Se obliga al campesinado por la vía de la competencia a estandarizar su oferta, lavar la papa y empacarla, para que unas tractomulas las recojan, lo cual supuestamente abarata costos; este análisis lo han hecho varios expertos de la Universidad Javeriana. Jaime Forero, por ejemplo, ha investigado el tema campesino, entonces se dice que eso es reducción de costo y que se le va a cancelar al consumidor final; ya los economistas han mostrado que estos procesos se vuelven oportunidades mayores de acumulación privada y de los grandes grupos económicos. Pero ante ese tipo de argumentos, una señora campesina se paró en esa reunión y dijo: “mijo si yo le quito la tierrita a la papa no me dura tanto, porque cuando sale a las 4 de la mañana del cultivo es menos 3 o menos 4 grados y cuando llegan al otro día la carga ha pasado por temperaturas hasta de 25 grados; por eso la tierrita es el empaque natural de la papa”.

Recordemos que no estamos en Europa donde los climas van gradualmente cambiando, acá en un solo día tenemos varias estaciones. Ya lo decíamos, el funcionario público ve ineficiencias donde hay eficiencias sociales y culturales, e incluso técnicas en el transporte, en la conservación y en la manipulación de alimentos. Pero el tema tiene que ver con esa intervención de los mercados informales que debemos mejorar en muchos sentidos; no destruirlos, el tema es que en el mercado de alimentos populares, aunque seguramente comen menos y sin tanta calidad, sin embargo, se mueve un conjunto de valores, de prácticas de intercambio que son los que han visualizado las multinacionales de los alimentos y que quieren cambiar, tal es el caso del cambio de las dietas criollas por dietas corporativas;

y quizás también en Paramillo, pero en general la concentración de la propiedad agraria es impresionante, acompañada de la extensión de la ganadería, lo cual acrecienta los factores del desastre invernal: los terratenientes ponen al ganado a pisotear bordes de humedales y bordes de río para aumentar el predio; a veces un predio de 5 mil hectáreas lo aumentan 500 hectáreas a costa de los humedales, donde justamente se producen esos equilibrios cuando vienen los inviernos, después obviamente viene la inundación y se le echa la culpa al río o al humedal, cuando la culpa es de quien se ha metido dentro de él, soñando con incrementar la propiedad del sector.

En la Orinoquia empieza ahora una debacle parecida a la que se generó en el Caribe por unos ideales y con unas ideas desarrollistas de generar el modelo del mercado brasilero o de la Patagonia en los llanos orientales colombianos, con plantaciones y monocultivos para generar agrocombustibles; es decir, haciendo plantaciones, muchas veces de productos alimentarios, maíz por ejemplo o yuca, ¡pero en función de la producción de gasolina! Todo esto para que en el Primer mundo y en nuestras urbes podamos seguir atados al modelo en el que cada familia tiene un vehículo automotor y en el que paradójicamente no resolvemos el problema del transporte público; llenamos tanques vaciando territorios, como se ha dicho en varias campañas en defensa de la producción alimentaria,¹ y yo agregaría que, además, destruyendo o desconfigurando paisajes.

Colombia se la está jugando ahora en torno a la soberanía y la seguridad alimentaria: la gran encrucijada nacional no solo es la del narcotráfico, o la de la mafia, ni siquiera la de la paz, que es un tema central; la gran encrucijada de Colombia es la devastación de la mega diversidad que todavía tenemos, y la destrucción de los sistemas agroalimentarios existentes, en función de un ilusionismo desarrollista y su equivocada articulación a un mercado globalizado, como parte de un proceso de reordenamiento territorial muy drástico del país, y de una idea de desarrollo rural, que parte de una ruptura buscada entre las relaciones de ciudad y campo, es decir, de una destrucción sistemática de esos sistemas agroalimentarios existentes.

En efecto, el nuevo desarrollo rural ya no mira la ruralidad como una constante agraria, sino como un escenario para grandes negocios exportadores que poco tienen que ver con articulaciones regionales, y sí con articulaciones globalizadas directas. El gobierno actual está presentando, proponiendo y promoviendo un modelo de desarrollo que está cambiando el estilo de gobernar, está cambiando la

1. Véase www.censat.org.co

ya hay un grupo de gente estudiando el tema sistemáticamente, espero que en el próximo Congreso ellos puedan presentar alguna de esas conclusiones; hay una disputa entre las dietas criollas y las dietas corporativas en el mundo y ese es un tema que debemos compartir como objeto de reflexión y debate público. De igual manera, el plan agroalimentario de Bogotá planteó como tema de modernización que las grandes superficies de alimentos pasaran del 17% del control del mercado en Bogotá, al 33% en tres o cuatro años.

Resulta que los tenderos son los agentes de compra de las amas de casa en los barrios y en la central de abastos de la ciudad; ellas saben que les pueden comprar, en qué momento, ellos son los que les fían, los que les seleccionan, son el espacio público de un barrio. En Europa no permiten grandes superficies dentro de los cascos urbanos de las ciudades, están en las autopistas. En Bogotá algunos se encuentran en las afueras para el que quiera ir, pero aquí somos más papistas que el Papa y obviamente ya los tenemos en lo más profundo de los barrios populares.

Pero hay otro camino que se está jugando y es la construcción popular de políticas de soberanía, seguridad y autonomía alimentaria. Hay quien dice que basta con el concepto de soberanía, pero nosotros reivindicamos que como esa política alimentaria debe observarse por escalas geográficas, en las complejidades nacionales de los sistemas agro alimentarios existentes, entonces hemos buscado desagregar componentes y agregar algunos, no solo por la disponibilidad de acceso físico, sino por la calidad de la alimentación y del hábitat mismo donde se produce y se come. Por ejemplo, el problema de la mesa no es solo de la mesa, es en dónde está puesta la mesa; y en el tema de la autonomía y el control integral el asunto corresponde al ciclo alimentario de los productores, de las comunidades de la producción y reproducción de semillas, a la disponibilidad de tierras, la reforma agraria, el manejo del agua y el control del territorio propio.

La integralidad de esos tres conceptos supone que no se pueden efectivizar si no transformamos el modelo de desarrollo. Ahí está el centro de nuestra lucha como una lucha política, como una lucha de otra visión de la sociedad, en este sentido vemos la alimentación, no solo como un derecho, sino como una práctica social efectiva en construcciones espaciales y en un territorio concreto.

Pero si nos quedamos solamente con la política pública de los derechos, inclusive los humanos, privatizamos el tema de la responsabilidad social con las dimensiones de los bienes públicos: el discurso de los derechos no basta para los debates que tenemos que hacer, sobre todo en estos temas alimentarios ambientales y culturales, pues es ahí donde tenemos un importante asunto de

conceptualización de política pública, en la cual se incluyen diversos elementos realmente existentes de la vida social en el país, tales como sistemas locales de seguridad alimentaria, agricultura orgánica, cultivos urbanos, bancos de semillas, producción de alimentos para sí y/o para el mercado, transformación de alimentos, nutrición, comercialización, vivienda productiva, manejos ambientales de los cultivos y de los paisajes asociados, sistemas agrarios sostenibles, conservación natural y protección y reconocimiento sociocultural, cultura alimentaria, incidencia electoral y en planes de desarrollo local.¹

Por lo tanto, ya lo he dicho, en cuanto a la alimentación, a nuestra cocina criolla, el gran reto es proteger los sistemas agroalimentarios con base en la defensa y mejoramiento del modelo urbano-rural que construimos durante siglos. Y contribuir desde los temas de la mesa a recuperar la verdadera dimensión pública de la política, hoy degradada en el mundo. Los ciudadanos del mundo tenemos la responsabilidad de recomponer la política y recuperar lo político para el bien común, hoy en manos de grandes negociantes y pervertidos dirigentes; el tema alimentario se constituye al mismo tiempo en una gran oportunidad, una urgencia y una potencialidad para ello, por todas las transversalidades que contiene, en cuanto a bienes comunes, identidades y paisajes.

Referencias bibliográficas

- Colmenares, Rafael (2007). “Dogmas sobre el agua y el referendo del agua”. En CENSAT *Agua Viva/Amigos de la Tierra*, Colombia. Disponible en <http://www.censat.org/noticias/2008/11/26/Dogmas-sobre-el-agua-y-el-referendodel-agua>.
- Rodríguez, Flavio Bladimir (2004). “De la huella ecológica al control territorial mediado por el abastecimiento de alimentos de Bogotá (1970 -2002)”. En *Bogotá, autonomía alimentaria. Diálogos y controversias*. Bogotá: Planeta Paz, 2004. Disponible en www.planetapaz.org.co

1. Sobre estos aspectos de la política pública popular, véase Colmenares (2007).

Crónicas de coquinarias¹

HELCIÁS MARTÁN GÓNGORA

TENÍA QUE SER EN la serie bibliográfica de la *Granada entreabierta* (Instituto Caro y Cuervo de Bogotá), cuya sola enunciación tiene la virtud de convocarnos a los banquetes líricos de Domínguez Camargo:

Pelícano de frutas, la granada,
herida en sus purpúreos corazones,
su leche les prodiga colorada,
en muchos en los que el rubí rompió pezones.

A don Eduardo Guzmán Esponda le debo muchos agradecimientos. Entre otras cosas por sus generosas palabras de bienvenida, en la Academia Colombiana, de la cual es director, y el haber escrito y publicado un libro tan apetitoso. De las cuarenta y ocho *Crónicas ligeras*, una tercera parte está consagrada a la culinaria. O mejor, a la *coquinaria*, como le gusta escribir a don Eduardo.

Sin menosprecio de otros temas, tratados con buida gracia y sutil erudición bogotana, escuchemos la *Sinfonía de los quesos* de Guzmán Esponda, en la que nos recuerda la frase del general de Gaulle: “¿Cómo pretenden que se pueda gobernar bien un país que tiene cuarenta y dos clases de queso?”. Y la distinción de Tallyrand: “La diferencia entre Francia e Inglaterra está en que Inglaterra tiene tres salsas y trescientas sesenta religiones, mientras que Francia tiene tres religiones y trescientas sesenta salsas”. Sin embargo, los lacticinios criollos no son indiferentes

1. Este artículo fue publicado originalmente en el *Boletín de la Academia Colombiana*, vol. 30, n° 130, pp. 367-374. Bogotá, 1980.

al gusto y el olfato de don Eduardo, especialmente los de la sabana de Bogotá: “Ninguno de los quesos actuales, de mucho mejor familia, mucho más técnicos y aseptizados, exentos de huellas digitales, han podido subsistir con ventaja, para el buen chocolate, los antiguos quesos de la industria terrígena”. Ningún baile manducatorio será completo sin nuestro humilde queso, como pareja indispensable de una buena taza de chocolate. Se le olvidó complemente a Vergara y Vergara y nuestros huéspedes de ultramar rechazan, sin sospechar la delicia que se pierden.

Aquí del galicismo gastronómico, que “pasó los límites de lo sabroso para llegar a lo voluptuoso. Se emplea aquí su nombre francés. Lo castellano sería *soplado*, cuyo uso no estaría exento de gracia. En España se le denomina también *budín*. Ningún mar ha producido esponja tan fina y suave como un buen *soufflé* de queso”. Al margen del queso *aristocrático*, este calentano proletario que estudió Derecho en Bogotá, no deja de lamentar la falta de las papas chorriadas de la altiplanicie, a las que solo aplebeya el nombre. Deberían llamarse papas reales, por la corona de albura que la diadema, a imagen y semejanza del Nevado del Ruiz.

Cangrejos y otras viandas

Acompañamos al maestro Guzmán Esponda en su réquiem por los cangrejillos del río de Bogotá, que hoy son poco menos que una curiosidad culinaria. El cangrejo de aguas frías es el primo hermano cachaco del *tasquero* de nuestros litorales, animalejo que servía de ornamento a las paellas del Bar Félix, en Bogotá. Mejor quizás, en la sopa de hipotéticos poderes afrodisiacos, de la cual fuimos copartícipes varias veces, gracias a la generosidad del abogado Guillermo Cote Conti.

A propósito de caldos apetitosos, no hay que olvidar la sopa de fondos de alcachofa, de grata evocación para el maestro Guzmán Esponda. “Tal como lo habría escrito don Francisco de Quevedo: *sopa de culos de alcachofa*”. Crema de alcachofas, que es la especialidad culinaria de mi sobrino el médico Hugo Cuevas Martán.

Hagámosle coro a nuestro imponderable director de la Academia Colombiana, en su responso por “el tantas veces lamentado *capitán* (K...) del río Bogotá, convertido hoy en una cloaca”. Porque “ese *capitán* no conoció el suplicio de la nevera; y fue muy elogiado por el ministro de Brasil, consejero Manuel M. Lisboa, al notar la ausencia de pescados en Bogotá, con la sabrosidad del *capitán* que debería ascenderse a coronel”.

Sigamos a don Eduardo, en su viaje retrospectivo a las mesas y comedores que

frecuentó en Europa y Norteamérica. Revivamos con él la nostalgia de las velas que presidían el ágape nocturno, desde el ramaje de los candelabros. “Aquí del verso de Dante al evocar el traje encarnado de Beatriz cuando la describe *vestita di color di flamma viva...*”.

A la hora de la cena, “cuya prosapia se encuentra hasta la *última cena* de Cristo. A nadie se le ha ocurrido llamarla la última comida”.

Reivindiquemos, finalmente, por hoy, nuestra sopa de pan, “en cazuela de barro, con su rica condimentación, claro que tal mejor experimenta, como en los temas musicales, numerosas variaciones, según la inventiva y gusto de diversos países. Imposible olvidar la sopa aletejana de Portugal, con su fuerte impregnación de culantro. Cilantro para las personas pudorosas”.

Percances culinarios

Entre las crónicas ligeras de don Guzmán Esponda, espiguemos, como Rut la Moabita, en el capítulo destinado a los percances de cocina, o sea en los accidentes de circulación y tránsito a que están expuestos los gigantes de la culinaria universal. Tal como aconteció a monsieur René Verdon, quien prefirió renunciar antes que aceptar la sugerencia que le hizo una texana, “de acompañar con ensalada de remolacha los salmonetes, esos finos, gustosos y tornasolados salmonetes cuyo nombre me revive sabores de la playa de Sitges”. Fue en la Casa Blanca, bajo la presidencia de Johnson, durante la cena ofrecida a Ayub Kam, año de 1965. También es memorable la dimisión del jefe inglés de cocina, de la Casa Blanca, en tiempos de Roosevelt el bueno. No se recuerda el nombre de aquel que se negó a servirles *hot dogs* a los reyes Jorge VI e Isabel de Inglaterra, pero sí sus palabras: “¿Yo darles a sus majestades perros calientes? Jamás. Aquí esta mi dimisión”. Pero entre todos los percances de cocina, ningunos como los del gran Vatel, que durante la cena que ofreció el conde a Luis XIV, vertió todas sus lágrimas, por la falta de dos asados:

Al día siguiente, refiere Guzmán Esponda, ocurre otra calamidad. Esperábase que subiera la marea portadora del pescado fresco [...] pero la marea no llegaba en la hora precisa. El gran cocinero, en su desesperación, al ver fracasado su plan de ofrecer pescado fresquísimo, pedía a voces la muerte a la marea. Y como veía que esta no subía, optó por el suicidio, atravesándose de parte a parte, con uno de sus hierros de cocina. Naturalmente, cuando acababa de expirar, la marea henchida de los más exquisitos peces, invadió todos los ribazos y Berchoux termina: lloremos Vatel, pero no lo imitemos.

“Percances cocineros” de grata recordación, son los que dieron origen a las papas o *les pommes soufflées*, cuando la inauguración de la línea férrea de París a Saint Germain. Y el bautizo de las *crêpes suzette*, así llamadas por una gentiliza del príncipe de Gales. O la anécdota regocijada de monseñor Sabatucci con una beata de Bogotá, que decía tener visiones nocturnas de Jesús con la cruz a cuestas; como la dama dijo que no cenaba, monseñor le aconsejó, con pronunciación italianísima: “chene, chene y vera también al Chirineo”.

Peces, frutas y aves

Prosigamos con don Eduardo Guzmán Esponda el itinerario gastronómico por la lengua de Tota, pero antes hagamos un alto para manducar una o dos de “nuestras truchas [que] no tienen nada que envidiar a las de los lagos suizos”. Después cerremos por un instante, sus *Crónicas ligeras*, que bien valen “el vaso de don vino” del Marqués de Santilla, como aperitivo, y apeémonos a orillas del Magdalena, en el tiempo de la subienda, mientras consumimos, con el orfebre portugués Horacio Moreira de Luz Silva, toda una señora bandeja de *micuros*. Atraído por el olor de la pescadería, un japonés acertó a preguntar, en su media lengua, amiga de camuflar eres y erres por eles: —¿Cómo se llama ese pescadito flito? —Micuro— le respondió la ventera. Pero, entonces dijo: por favol, sílvame un plato de calne flita, con aló...

A la sinfonía de color y sabor de las frutas tropicales, hay que agregar las notas de las *fraises de bois*, también llamadas, por don Eduardo, frutas de Chile. A las cervezas, trasplantadas por Lúculo Italia, hay que sumar el melocotón o albaricoque, denominado también durazno, que todavía nos llega del país austral en la buena compañía de las manzanas chilenas, como un buen sustituto de las carísimas manzanas de California.

En las páginas tituladas “Cuestión de aves”, el maestro Guzmán Esponda nos dicta una oportunidad y rápida lección de *codornicultura*. O sea la cría de codornices, cuyos huevos “pequeñitos dado el tamaño del ave, pero de tremenda riqueza vitamínica y afrodisiacos para mejor renombre”, no deben servirse en una porción menor a seis huevos por invitado.

Quizás fue en la Venta del Aire, frecuentada por don Eduardo en Toledo, donde gustamos, con César Simonds Pardo, dos perdices escabechadas. Hace ya tanto tiempo que olvidé la fecha, pero todavía perdura en la memoria el sabor exquisito del ave.

No podía ser ingrato nuestro cronista coquinaro con “nuestros pichones de

palomo casero, que bien preparados, aunque a algunas no les agradan, resultan de deliciosa sapidez”. Ni con el ajiaco de prosapia santafereña, pero de gallina adulta, según el refrán que “se aplica a ciertas bellezas femeninas otoñales”. Tampoco pecaremos de lesa traición a nuestro paisaje, al no proclamar siquiera fugazmente, las glorias gastronómicas de un buen sancocho valluno de gallina, cocido en fogón de leña, a la orilla del río Cauca.

Carta o menú

La castiza Academia no da su brazo a torcer en esto del menú. Así escribe don Eduardo Guzmán Esponda, Director de la Academia Colombiana, cuyas *Crónicas ligeras* hemos saboreado con delectación morosa:

Lo curioso es que el diccionario de la Academia no registra tal vocablo, a pesar de que ha aceptado crasos galicismos, como avalancha, o sea alud, tan oportunamente usado en nuestra prensa, con motivo de las últimas desgracias invernales en varias regiones colombianas. El término menú se ha sobrepuesto al de carta o minuta, este último muy del gusto del doctor López de Mesa, y pariente del vocablo francés.

Hasta la consumación de los últimos platos, se argumentará, en pro y en contra, si la carta o minuta debe estamparse en francés o en el idioma nacional. Lo cual no empee para que nuestra madre la Real Academia, ofreciera el siguiente menú, en el almuerzo inaugural de 1977, según la información del propio don Eduardo: “¡Marmita ‘*ex tail*’ a la normanda, lubina con tres salsas: cebón con guarnición, quesos, torta, ‘mingnardinas’ y zumos de frutas, vinos españoles y champán!”. La admiración y el subrayado son del maestro Guzmán Esponda, quien traduce la *ex tail* por cola o rabo de res, y *mingnardinas* por golosinas y delicadezas.

Las patatas españolas son nuestras papas, que nuestros bisabuelos peninsulares rebautizaron como patatas, por confusión con la batata. Todo esto antes de colocar los cubiertos a la mesa, en torno a los cuales, nos recuerda don Eduardo que las copas de champaña (¡no de champán!), “con su suave forma semiesférica, fueron inventados por Luis XV, para imitar los senos de la Pompadour. Refinado el hombre”, como buen francés. Rey y señor que también debió gustar de los *hors d’oeuvre*, o sea los castizos entremeses o pasabocas de nuestras recepciones oficiales.

Al margen de la carta o menú, anota el maestro Guzmán Esponda, que la insustituible salsa mayonesa, no es mayonesa ni francesa, sino *mahonesa*, oriunda de

Mahón, en la insular Menorca. Que la hamburguesa no es nativa de Hamburgo, porque es producto *made in usa*. Y porque “la carlota rusa no es rusa, sino invento del genio francés, Antonin Careme, una especie de Mozart del arte coquinario”.

Bibliografía culinaria

Apenas disponemos de un receso manducatorio para mencionar la bibliografía anexa a estas *Crónicas ligeras*: la *Historia de la cocina* de Alejandro Dumas, padre, con la cual su autor no alcanzó la misma nombradía que con *Los tres mosqueteros*. Y los clásicos de la mesa por Pierre Waleffe, que incluye, entre otros textos, la *Fisiología del gusto* del archi famoso Brillat-Savarin, autor de estos aforismos del buen comer: “Los animales se nutren, el hombre come, solo el hombre civilizado sabe comer”. “Dime qué comes y te diré quién eres”. “El que se indigesta y se emborracha en una comida, no sabe ni comer ni beber”. “El requisito indispensable de un buen cocinero es la puntualidad; debe ser también requisito indispensable de los convidados”. “Un final de comida sin queso, es una bella mujer a quien le falta un ojo”.

También se refiere con justo encomio al libro titulado *Y las embajadoras también cocinan*, publicado en Bogotá, a beneficio del Instituto de Cancerología. Buen itinerario por las cocinas y bodegas de América, viaje en el cual Colombia está representada, pero con la muy lamentable ausencia de las empanaditas de pipián. Recuérdese el verso disparatado:

Es así, que en Popayán comió don José Acevedo empanadas de pipián, luego don Carlos Albán fue el matador de Quevedo.

Toda la hidrografía literaria, en el libro del maestro Guzmán Esponda, desemboca en el *mar dulce* o Amazonas de don Ángel Cuervo. O sea *La dulzada*, “una *Ilíada* de caramelo”, compuesta por el fiel hermano de don Rufino, nuestro filólogo máximo. Se trata, en realidad, del prólogo de la reedición, en buena hora protagonizada por el Instituto Caro y Cuervo. Como epílogo obligado de estas notas, escritas al margen de las maravillosas *Crónicas ligeras* de don Eduardo Guzmán Esponda, repitamos, en honor de don Ángel Cuervo: “A este fino humorista, la suerte, también juguetona, le llevó a vivir la última y buena parte de su vida en la dulce Francia, precisamente al país de la prodigiosa repostería que él había satirizado en su juventud. Murió en París don Ángel en 1896”.

Epílogo gastronómico

Cierro, por ahora, las páginas de las *Crónicas ligeras*, escritas por don Eduardo Guzmán Esponda, en cuya grata compañía hemos realizado un fugaz pero sávido recorrido gastronómico.

Lo coloco en el mismo anaquel de la memoria, en el que guardo la autobiografía inconclusa de Pablo Neruda, *Confieso que he vivido*, libro que según el goloso amigo mío, bien puedo titularse *Confieso que he comido*, tal es el olor y el sabor que nos depara su lectura.

Quede a la mano el libro de Guzmán Esponda, para estimular el apetito y como premio de consolación, en estos días de hambruna e inflación monetaria, cuando es poco menos que un sueño la invitación a trasponer el umbral de ventas y hosterías, así sea en vía de inspección ocular. Quede a la diestra de las octavas reales de los banquetes hagiográficos, que nos da el maestro Hernando Domínguez Camargo, convites que trajeron a la memoria del escritor argentino Emilio Carilla, la magnificencia de los cuadros de Franz Snyders y Van Utrecht, dos contemporáneos del muy gongorino poeta colonial nuestro. Bodegón o naturaleza muerta, sus langostas, precursoras de la mejor “langosta a la Thermidor”, emergen igual que Venus Afrodita, de las aguas barrocas:

Coronadas morrión, vistiendo escudos, dorando mallas, argentando galas, dardos abriendo durante crudos esgrimiendo cuchillos en las colas, las murallas violando de los nudos velona de la espuma y de las olas langostas en las mesas dan marinas al paladar suavísimas ruinas.

Después de un ágape de calado de estas langostas culteranísimas, rociadas ellas y otros frutos del mar, con vino blanco que puede ser de las Viñas de Undurraga o de las cavas de los hermanos Grajales, en el Valle del Cauca, se impone una saludable siesta, como el mejor complemento del buen comer. Sana costumbre post-manducatoria, que recientemente fue recomendada como óptima, por los expertos en la terapéutica del sueño.

Como colofón de esta aventura coquinaria, recordemos devotamente, las palabras del pope Alexis, a Jaroslav, el emigrante glotón, recomendado en la ficción austral de Urbański:

Hay que desayunar como un príncipe, almorzar como un rey y cenar como un mendigo.

Sobre los autores

Adela Esther De Castro

Licenciada en Educación, especialista en Ciencias del Lenguaje e investigadora sobre patrimonio cultural, lenguaje y educación. Es autora de artículos sobre antropología, educación y pedagogía; entre estos últimos “Semiótica del sancocho: aglutinador social de la Costa Caribe colombiana” (2004) y “Carnaval de Barranquilla: obra maestra de patrimonio oral e intangible de la humanidad: Dossier para Unesco” (2004).

Aída Cecilia Gálvez Abadía

Cali, 1964. Antropóloga de la Universidad del Cauca y Magister en Antropología de la Université de Montréal, Canadá. Doctora en Antropología de la Medicina, Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, España y profesora jubilada del departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia. Investigadora asociada del grupo Medio Ambiente y Sociedad, MASO-UdeA.

Alicia Dussán de Reichel-Dolmatoff

Bogotá, 1920. Etnóloga titulada en 1941 del Instituto Etnológico Nacional-Escuela Normal Superior, con estudios universitarios en la Universidad de Berlín (1939) y en la Facultad de Derecho de la Universidad Nacional de Colombia (1940). Co-investigadora con su esposo Gerardo Reichel-Dolmatoff en diversos campos de la antropología en todo el país. Ha sido consultora del proyecto Harvard-Cornell-Instituto Nacional de Nutrición y profesora e investigadora del Centro InterAmericano de Vivienda y Planeamiento. En 2002 se le otorgó el premio Vida y Obra del Ministerio de Cultura y en ese mismo año ganó el premio Obra Integral de un científico de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de Bogotá.

Carlos Humberto Illera Montoya

Armenia, Quindío, 1953. Antropólogo de la Universidad del Cauca y Magister en Arqueología (ENAH, México). Profesor Titular de la Universidad del Cauca. Se dedica a la antropología de la alimentación desde 1995 y es ensayista y autor de varios textos y documentales sobre las cocinas del departamento del Cauca.

Diana Carolina Ardila Luna

Nació en Bucaramanga en 1982. Es antropóloga y Magister en Medio Ambiente y Desarrollo de la Universidad Nacional de Colombia. Dentro de sus publicaciones se encuentran “Configuración de paisajes coloniales en los siglos XVII y XVIII en el territorio guane de Santander” en *Naturaleza y Cultura* (2011) y “Pesquerías coloniales en el río Magdalena en el siglo XVIII. El caso de Honda y San Sebastián (Colombia)” en *Pesca y pescadores en América Latina y el Caribe* (2009).

Daniel Alberto Gómez Roldán

Antropólogo de la Universidad de Antioquia, sociólogo de la Universidad Autónoma Latinoamericana y Titulado de la Escuela Gastronómica de Antioquia. Docente e investigador de las cocinas regionales de Colombia. Coinvestigador del proyecto “Colombia de Sal y de Dulce” dirigido por el antropólogo Julián Estrada. Algunas de sus publicaciones son: “A propósito de las cocinas regionales colombianas”, “Ciclo 11: Cocinando en el fogón de las identidades; comidas, saberes y regiones” (2011) y “Resultados de investigaciones socioculturales en las cocinas regionales y sus aportes al patrimonio culinario” (2011).

Daniel Mesa Bernal

Medellín, 1921-Bogotá, 1993. Ingeniero agrónomo, fundador del Departamento de Investigaciones Agrícolas, DIA, antecesor del ICA. Representó a Colombia en la IV Reunión Interamericana de Fitotecnia, en Chile, en la V en Argentina, y en la XIII Conferencia de la FAO, en Italia. *La historia natural del maíz* es una de sus obras más conocidas. Buscó y acopió información sobre el semitismo en nuestro país, que plasmó en un libro, *De los judíos en la historia de Colombia*. En 1985 fue recibido como miembro de la Academia Colombiana de Historia.

Eduardo Guzmán Esponda

Bogotá, 1889-1988. Abogado y diplomático. Miembro de número de la Academia Colombiana de la Lengua desde 1933 y director de esta institución desde 1966 hasta su muerte. Colaborador constante de las labores del Instituto Caro y Cuervo. Entre muchos de sus escritos se encuentran: *Periodismo y letras* (1971), *Una Ilíada de caramelo* (introducción a *La Dulzada* de Ángel Cuervo)(1973), *Crónicas efímeras* (1976), *Crónicas ligeras* (1979), *Revuelo epistolar* (prólogo al *Epistolario de Miguel Antonio Caro y otros colombianos con Joaquín Rubio y Ors y Antonio Rubio y Uuch*) (1982), y *Varietades literarias y lingüísticas* (1984).

Esther Sánchez Botero

Antropóloga jurídica PhD. Investigadora en torno a la cocina con identidad, miembro de organizaciones como la Academia Colombiana de Gastronomía, la Cofradía de la Buena Mesa y el Colegio para el estudio de la alimentación y la cocina colombiana, CESACC. Asesora de programas universitarios y proyectos estatales (del Ministerio de Cultura entre otros), jurado de concursos nacionales de gastronomía, docente y ponente en foros internacionales y nacionales en relación con estos temas. Autora del libro *Recetas de la Abundancia: Patrimonio Gastronómico de los Países del Convenio Andrés Bello* (2001).

Gerardo Reichel-Dolmatoff

Salzburgo, Austria 1912 – Bogotá, 1994. La prolija labor de este antropólogo nacionalizado en Colombia en 1942 lo llevo tanto a trabajos en el área de arqueología como de la etnología y etnobotánica en todo el territorio nacional. Sus avances en la comprensión de la historia americana y colombiana han sido reconocidos en diversas academias mundiales, así como sus conocimientos en la dimensión sagrada de las plantas utilizadas por varias culturas de la región del Amazonas y sus relaciones cósmicas y médicas. Algunas de sus obras son: *Colombia, Ancient Peoples and Places* (1965), *El chamán y el jaguar: estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia* (1978), *Desana: simbolismo de los indios Tukano del Vaupés* (1986) e *Indios de Colombia: momentos vividos, mundos concebidos* (1991).

Germán Negrete-Andrade

Nació en Montería, Córdoba. Inició el camino de la cocina entre ollas, pescados y gallinas, guisos y sancochos familiares. Actualmente adelanta su trabajo de grado en Antropología en la Universidad de Antioquia sobre los dulces en San Basilio de Palenque, Bolívar. Es miembro del Laboratorio de comidas y culturas del Departamento de Antropología de la misma universidad. Sus líneas de investigación son la diáspora africana en Colombia, las relaciones comida-cuerpo-sexualidad en el contexto de la religiosidad afrodescendiente de Colombia y el Caribe. Con estos temas ha participado en distintos congresos, seminarios, coloquios y foros nacionales.

Giobanna Patricia Buenahora Molina

Nació en Cartagena de Indias. Profesional en Lingüística y Literatura de la Universidad de Cartagena. Maestra en Estudios Latinoamericanos de la UNAM, México. Premio Nacional de Gastronomía del Ministerio de Cultura, Colombia 2007. Miembro de la Comisión Femenina del Bicentenario CEMHAL, Perú. Sus temas de investigación giran en torno a literatura y género en Latinoamérica y el Caribe en el siglo XIX, y a las relaciones entre cocina y género.

Helcías Martán Góngora

Guapi, 1920 - Cali, 1984. Reconocido poeta caucano, estudió Derecho y Ciencias Sociales y Políticas. Como periodista colaboró con los periódicos *El Tiempo*, *El Siglo* y *El Colombiano*, de Medellín, y en varias revistas. Fue director de Extensión Cultural y director de la Biblioteca de Extensión Cultural de la Universidad del Cauca, personero municipal y profesor universitario. Su obra poética, comprende los libros *Humano litoral*, *Mester de negrería y fabla negra*, *Retablo de Navidad*, *Breviario negro*, *Esopo 2000*, *Notas pastorales* y *Pastoral negra*.

Hernán Darío Correa

Bogotá, 1951. Sociólogo. Editor independiente y durante varias décadas del Centro de Estudios de la Realidad Colombiana (CEREC). Ha trabajado en protección y defensa de derechos humanos, sindicales, ambientales y de los pueblos indígenas. También en formulación y desarrollo de políticas sociales públicas, participación comunitaria, social y ambiental, ordenamiento territorial, soberanía y seguridad alimentaria. Entre las publicaciones propias y en colaboración se encuentran: *Ingredientes para el debate sobre soberanía, seguridad y autonomía alimentaria en Colombia* (2010), *Colombia ¿un futuro sin agua?* (2007), *Encrucijadas ambientales de América Latina* (2005),

Cuando la sal se corrompe... Wayuu, Estado y empresarios en las salinas de Manaure 1970-2004 (2005) y *Nosotros los mismos. Ensayos sobre extravíos y búsquedas del otro en Colombia* (2002).

Horacio Rodríguez Plata

Santander, 1915 – Bogotá, 1987. Abogado, una de las figuras más representativas de la historiografía y el trabajo documental en Colombia con una amplia trayectoria política, académica y diplomática y legislativa. Reconocido también como uno de los mayores conocedores de la vida y obra de Francisco de Paula Santander. Miembro correspondiente y de número de la Academia Colombiana de Historia. Entre sus publicaciones se encuentran *La antigua provincia del Socorro y la Independencia* (1963), *La inmigración alemana y el Estado Soberano de Santander en el siglo XIX* (1968), *Santander en el exilio: proceso, prisión, destierro, 1828-1832*, (1976), *Santander, su iconografía* (con Pilar Moreno de Ángel) (1984).

Jaime Andrés Peralta Agudelo

Cuenca, Ecuador, 1963. Doctor en Historia de América Latina de la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla, España). Magíster en Historia, Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín. Comunicador Social-Periodista, Universidad Pontificia Bolivariana (Medellín). Profesor Titular de la Universidad de Antioquia. Sus áreas de interés son los estudios en medio ambiente y cultura durante el período colonial y en las culturas étnicas contemporáneas.

Jaime Arocha Rodríguez

Bogotá, 1945. Antropólogo y profesor asociado del Departamento de Antropología de la Universidad Nacional de Colombia. Investigador del Centro de Estudios Sociales (CES), dirige el Grupo de Estudios Afrocolombianos. Uno de sus estudios más recientes es *Ritos fúnebres de los afrocolombianos y los raizales*. Ha publicado entre otros artículos, capítulos de libros y libros *Un siglo de investigación social: Antropología en Colombia* (con Nina S. de Friedemann) (1984) y *Herederos del Jaguar y la Anaconda* (1982). También *De sol a sol: génesis, transformación y presencia de los negros en Colombia* (con Nina S. de Friedemann), acerca de los orígenes y contemporaneidad de las principales culturas afrocolombianas, y *Nina S. de Friedemann, cronista de disidencias y resistencias* (2009).

Jorge Artel

Cartagena, 1909 - Barranquilla, 1994. Se llamaba en realidad Agapito de Arcos. Abogado, funcionario, catedrático y periodista. Vivió en Panamá, Medellín y Barranquilla. Militante de izquierda, escribió poesía de reivindicación social. Autor de *Tambores en la noche*, libro que genera una gran influencia en la poesía colombiana, exento del exotismo y de los estereotipos tradicionales de la poesía de tema negro, en el que aborda, desde el verso libre, la tradición africana en Colombia. Es considerado heredero directo de la obra de Candelario Obeso.

José David Villalobos

Barranquilla, 1974. Ingeniero de Sistemas (1998) y Especialista en Redes de Computadores (2001) de la Universidad del Norte. Es analista de sistemas en la Sociedad Portuaria Regional de Barranquilla. La revista *Huellas* de la Universidad del Norte ha publicado varios de sus artículos.

José María Vergara y Vergara

Bogotá, 1831-1872. Escritor y crítico literario y diplomático, organizador y primer director de la Academia Colombiana de la Lengua fundada en 1871. Entre otras publicaciones periódicas fue fundador del periódico literario *El Mosaico*. Autor, entre otros de *La lira granadina* (1860), *Las tres tazas y otros cuentos* (1863), *Historia de la literatura en Nueva Granada* (1867), *Parnaso colombiano* (1867), *Versos en borrador* (1869), y *Olivas y aceitunas, todas son unas* (1868). Dejó varios manuscritos inéditos de tipo literario, histórico y biográfico.

Juanita Lozano Santos

Ibagué, 1985. Se formó como antropóloga en la Universidad de Antioquia (2009) donde trabajó como investigadora en el Instituto de Estudios Regionales. Actualmente está radicada en Madurai, India del sur, donde trabaja como profesora de yoga en un ashram de la organización Internacional Sivananda Yoga.

Julián Estrada Ochoa

Antropólogo de la Universidad de Antioquia con Estudios de Administración Hotelera en Bruselas (Bélgica). Profesor universitario y comentarista gastronómico, colaborador en revistas y periódicos locales y nacionales. Expositor y conferencista en diferentes eventos gastronómicos nacionales e internacionales y director de dos investigaciones sobre la cocina popular colombiana: “Colombia de Sal & Dulce” (2004-2005) e “Invitando a investigar la cocina popular colombiana” (2005-2007).

Luz Marina Vélez Jiménez

Gómez Plata, Antioquia, 1964. Antropóloga de la Universidad de Antioquia, magíster en Filosofía de la Universidad Pontificia Bolivariana, investigadora, asesora y columnista de temas histórico-culturales con énfasis en la cocina y la comida.

María Clara Quiroz Arango

Medellín, 1981. Historiadora de la Universidad Nacional de Colombia y Especialista en Gestión Cultural de la Universidad del Rosario. Trabajó durante varios años en la Biblioteca Luis Ángel Arango como catalogadora de archivos históricos. Ha participado también en varias investigaciones. Actualmente es la encargada de un importante archivo de Derechos Humanos.

María Fernanda Martínez Polanco

Bogotá, 1982. Antropóloga, Magíster en Ciencias-Biología de la Universidad Nacional de Colombia. Magíster en Arqueología del Cuaternario y Prehistoria, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona España. Interesada en el estudio del aprovechamiento de recursos faunísticos por grupos humanos en el pasado a partir de una perspectiva zooarqueológica e histórica, incluyendo un enfoque ecológico y de la biología de la conservación.

María Josefina Yances

Montería, 1954. Socióloga y profesora universitaria. Su gusto por la cocina, que reconoce como de origen campesino, emana de los olores y sabores de su infancia. Dedicada a la gastronomía de su región desde hace casi treinta años, ha indagado qué, por qué y cuándo se come. Proyecta la

construcción de una escuela de cocina regional para profundizar en la investigación sobre las cocinas del departamento de Córdoba. Es autora de *“Me sabe a todo” (La tradición culinaria de Córdoba)*. Ha fundado la cebichería Mongo, en Montería, y los restaurantes La Vitrola y La Cocina de Pepina, en Cartagena.

Mildred Nájera Nájera

Riohacha, 1981. Antropóloga egresada de la Universidad de Antioquia e integrante del grupo de investigación “Religión, cultura y sociedad”. Interesada en los aspectos culturales de la alimentación, ha participado en el Laboratorio de comidas y culturas de la Universidad de Antioquia y ha desarrollado investigaciones sobre la cocina cotidiana y ritual de los indígenas wayuu en La Guajira.

Paula Andrea Galeano

Antropóloga de la Universidad de Antioquia.

Ramiro Delgado Salazar

Antropólogo y magíster en estudios África-Asia. Profesor del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia, donde integra los grupos de investigación Religión, Cultura y Sociedad e Historia Contemporánea. Fundó y dirige actualmente el Laboratorio de Comidas y Culturas de la misma universidad. Es miembro del Comité Asesor para el Establecimiento de la Política de Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales Colombianas, del Ministerio de Cultura. Entre sus investigaciones se encuentran “Cuerpo y carnaval en Barranquilla: indumentaria, danza y comida” y “Documentación del Patrimonio Cultural de San Basilio de Palenque. Una propuesta educativa desde la historia oral”.

Sonia Serna Botero

El Santuario, Antioquia (1984). Antropóloga de la Universidad de Antioquia. Estudiante de la maestría en Estudios Culturales de la Universidad Javeriana y miembro del grupo de investigación en Estudios Culturales de la misma institución. Sus principales líneas de interés son las poblaciones afrodescendientes en las ciudades y en el Pacífico colombiano, las configuraciones raciales enfocadas en la blanquidad en el departamento del Chocó, y el tema de la producción regional de la diferencia, raza, racismo y racialización.

Vilma Gutiérrez de Piñeres

Nació en Barranquilla. Comunicadora social y periodista. Fue jefe de publicidad de *Diario del Caribe* y de *Caracol Estéreo*, en Barranquilla. En 1980 se vinculó a la Universidad del Norte como directora de la Oficina de Promoción y Desarrollo, y de la Oficina de Medios. Produjo la serie de televisión *Viva la salud*, y los documentales *Patrimonio arquitectónico de Barranquilla*, laureado por la Sociedad Colombiana de Arquitectos, *Tiempo de brisas, tiempo de carnaval y A ritmo de carnaval*, galardonados por el Festival de Cine de Cartagena. Es directora de *Uninorte FM Estéreo*, desde su creación en 1983, y editora de *Huellas*, revista de la Universidad del Norte.

Weidler Guerra

Antropólogo y Magíster en Antropología de La Universidad de Los Andes con estudios de doctorado

en esta misma universidad. Miembro del Pueblo Wayuu. Ex-Secretario de Asuntos Indígenas del departamento de La Guajira y exdirector del Observatorio del Caribe Colombiano. Premio Nacional de Cultura 2001 en el área de Antropología con la obra: *La disputa y la palabra. La ley en la sociedad wayuu*. Autor del libro *El poblamiento del territorio*. Profesor universitario y consultor de diversas empresas mineras y energéticas sobre temas de proyectos de desarrollo en territorios indígenas. Miembro correspondiente de la Academia Colombiana de Historia y de la Comisión de honor del Bicentenario. Es el actual gerente del Banco de la República en Riohacha.

William Torres Carvajal

Puerto Salgar, Cundimarca, 1956. Antropólogo de la Universidad Nacional de Colombia y actualmente director de la Fundación de Investigaciones Chamanistas. Ha publicado los siguientes libros: *Chamanismo: un Arte del Saber* (1989), *Ayahuasca-Yagé. Der Schamanische Weg zu neuen Erkenntnissen* (2003), *Uturungu Runa. Historias de la Gente Jaguar* (2004) y *Medicina de la Tierra* (2012).

Yolanda Mora de Jaramillo

Bochalema, Norte de Santander 1921-Bogotá, 2005. Tras titularse en Antropología, trabajó por dos décadas y media en el Instituto Colombiano de Antropología. De pensamiento liberal, excelente cocinera y asidua viajera, se interesó en la artesanía y la alimentación popular del Caribe, la zona andina y el Amazonas. La comida fue un lente a través del cual indagó por el ambiente, historia, economía, cultura, relaciones sociales, conflicto y poder. Entre sus publicaciones se destacan los libros *Cerámica y ceramistas de Ráquira* (1974) y *Alimentación y Cultura en el Amazonas* (1985), así como una gran cantidad de artículos especializados.

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
C. Umaña / Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Apoyo editorial a este volumen: Juliana Duque Mahecha

© 2012, Ramiro Delgado Salazar, Daniel Gómez Roldán, Germán Negrete-Andrade

© 2012, Ministerio de Cultura

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-074-2

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de
e impresa en bogotá el

patrimonio del ministerio de cultura de colombia
mes de noviembre de 2012 en la imprenta nacional

Delgado, Ramiro (compilador)

Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia.

Ramiro Delgado. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

688 p.

ISBN: 978-958-753-074-2 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. COCINA. 2. COCINA COLOMBIANA. 3. COCINA POPULAR. 4. COCINAS REGIONALES. 5. ALIMENTACIÓN. 6. COSTUMBRES ALIMENTICIAS. 7. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 8. GRUPOS ÉTNICOS.

CDD 394